

Název akce: PdF – VYBUDOVÁNÍ MENZY NA POŘÍČÍ 7 - 9 (jídlna s výdejem)
Místo: Brno, Poříčí 7 - 9
Investor: Masarykova univerzita, Žerotínovo nám. 617/9, 602 00 Brno
Stupeň: DPS (dokumentace pro provádění stavby)
Část: D.2 TECHNOLOGIE STRAVOVÁNÍ
(příprava pro výdej jídel, jídelna)

Hlavní inženýr projektu: Ing. arch. Petr Stojan
Zodpovědný projektant technologie stravování: Ing. Pavel Matějka, mobil: 774 329 552

TECHNICKÁ ZPRÁVA

k provoznímu řešení a vybavení technologií

IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE STAVBY

Projektová dokumentace řeší rekonstrukci a stavební úpravy v objektu staré tělocvičny v areálu PdF MUNI. Objekt se nachází v blízkosti hlavní brány resp. vjezdu do areálu školy tj. atria pedagogické fakulty Masarykovy univerzity v Brně na Poříčí 7-9. Vchod pro strážníky a personál výdejny je z atria po vnitřních komunikacích. Občerstvení na mezipatře nebude realizováno a není předmětem dokumentace na provádění stavby (DPS). Zásobování vlastní výdejny je z ulice Ypsilantiho, kde budou vyhrazena stání pro možnost průběžného zásobování výdejny jídel. Pro zásobování je z ulice přístupná zásobovací plošina která ústí v místnosti „MANIPULACE“ provozního skladového zázemí výdejny. Průběžné zásobování je nutné, protože dané prostory objektu neumožňují skladování většího množství termoportů, nápojů, surovin a zásob pro výdejnu. V zázemí nebude také mytí termoportů. Tyto budou umývány v dodavatelské kuchyni v areálu MUNI na ul. Vinařská.

Stravovací provoz je v 1.NP (přízemí) zhruba uprostřed objektu. Předpokládá se, že výdej jídel bude probíhat koordinovaně se zásobováním a možnostmi dodavatelské kuchyně v souladu s časovými potřebami studentů PdF MUNI. Vlastní výdejní linka je dostatečně dimenzovaná na předpokládaný počet strážníků. Pro personál výdejny je v objektu samostatná šatna s hygienickým zázemím v 1.NP. Při nedostatku místa v šatně 1.NP lze využívat i šatnu s hygienickým zázemím ve 2.NP. Bioodpad bude denně odvážen do skladu bioodpadu kuchyně dodávající jídlo nebo k likvidaci.

Příprava v 1.NP je v souladu s provozním řešením vybavena zařízením zakresleným ve výkresové části, to je popsáno v seznamu zařízení – výkazu výměr.

Celkový instalovaný příkon je cca 176 kW, předpokládaná soudobost cca 0,6

Reálná kapacita výdeje je cca 800 jídel, předpoklad maxima je cca 1200 jídel

Počet personálu je 7 pracovníků (navýšení je možné dle reálného počtu vydávaných jídel viz. výše)

PROVOZNÍ ŘEŠENÍ a VYBAVENÍ VÝDEJE – 1.NP

Strava tj. obědy budou dováženy do výdejního zázemí studentské jídelny v termoportech. Tam budou termoporty odneseny resp. naloženy na vozík a dovezeny do příjmu tj. skladu na termoporty se skladovými regály. Pro vlastní výdej budou gastronádoby umístěny přímo do stolních ohřívacích van, nebo budou přes prostor mytí gastronádob dovezeny k zápultí do místa přípravy s vybavením na ohřev (konvektomat) „tepelně upraveny“. Způsob zavážení do ohřívacích van bude dle způsobu úpravy dovážených jídel. Saláty, kompoty apod. budou nachystány v zápultí/přípravě čistá zelenina-studená kuchyně a poté umístěny do stolní chladicí vitríny ve výdejní lince.

Výdejna jídla je provozně dělena na místnost příjmu tj. místnost PLOŠINA/MANIPULACE, sklad tj. místnost, TERMOPORTY, sklad místnost CHLAZENÝ SKLAD a SUCHÝ SKLAD. Na skladové zázemí navazuje místnost MYTÍ GN NÁDOB a provozního nádobí, MYTÍ STOLNÍHO NÁDOBÍ a provozní CHODBA (se skladovou skříní na chemii pod podestou schodiště) navazující na chodbu se vchodem, výtahem a schodištěm. Místnost pro mytí stolního nádobí navazuje na prostor výdeje a vlastní jídelnu.

VÝDEJ je rozdělen na výdejní linku-vlastní výdej ukončený pokladnou a zápultí-tvořené úseky přípravy a minutkovou linkou. Výdejní linka je dělena na (od příchodu strážníků) výdejní linku raw stravy, studených jídel a salátů, teplých jídel vegetariánských, jídel z minutkové linky, teplých jídel, nápojů a pokladní blok.

Výdejní linka je v souladu s provozním řešením vybavena zařízením zakresleným ve výkresové části, to je popsáno v seznamu zařízení – výkazu výměr.

Výdejní linka - je sestavena z výdejních ohřívacích stolů tvořených ohřívacími vanami velikosti 3x GN1/1 a dechovými clonami s výdejní deskou, dvoutubusovými resp. jednotubusovými pojízdnými talířovými zásobníky s ohřevem, stolními samoobslužnými chladicími vitrínami umístěnými i na chlazeném pracovním stole šestizásuvkovém (rezerva na saláty) a stoly s blokem svislých zásuvek. Linka je ukončena stolem s šachtovým zásobníkem s posuvem na nápojové sklo, nealko nápojovým automatem a kávovarem, samoobslužnou chladicí vitrínou na balené a „fresh“ nápoje a blokem s pokladnou a čtecím zařízením.

V zápultí - jsou (od zásobování) prosklené chladicí skříně, dřez, chlazený pracovní stůl šestizásuvkový se dřezem na přípravu „fresh“ nápojů, změkčovač pro konvektomat, konvektomat 20x GN1/1 se zavážecím vozíkem, zavážecí vozík a teplá (regenerační) skřín se stolovou nadstavbou na odkládání nádob. Nad konvektomatem bude závěsná digestoř.

Mezi teplou skříní a navazující minutkovou linkou je umyvadlo na ruce s mísicí baterií (umyvadlo na ruce bude s bezdotykovým mechanickým uzavíráním).

Minutková linka – je v zápultí výdejní linky. Je vybavena chlazeným pracovním stolem čtyřzásuvkovým se dřezem, kontaktním grilem („kleštěmi“), smažicí/grilovací deskou, dvojfritézou a chladícím stolem se dřezem a nástěnnou chlazenou nadstavbou 5x GN1/3. Nad výdejní deskou ve výdeji je infraohřev. Nad minutkovou linkou bude závěsná digestoř. V prostoru minutkové linky nejsou pracovní plochy na přípravu masa, obalování apod. Tyto polotovary budou přivezeny v GN nádobách z dodavatelské kuchyně a umístěny do zásuvek chladicího stolu. Zelenina na oblohy bude naskladněna do chladicího stolu se dřezem navazujícím na linku čisté zeleniny a studené kuchyně. Ta je vybavena pracovním stolem se zásuvkami, stolním robotem na míchání salátů a chladícím zařízením. Na konci zápultí je vybaven úsek na přípravu raw stravy před výdejem. Je vybavena dvěma chladicími stoly (jeden se dřezem), odšťavňovači, vysoceobrátkovými mixery apod. Většina raw stravy bude připravena v dodavatelské kuchyni. Upřesnění pracovních postupů a vlastní přípravy v rohu výdeje bude řešit samostatná zpráva provozovatele kuchyně a je přílohou technické zprávy.

Pro možné rozšíření sortimentu mohou být kolmo k výdejní lince přidány max. 2 pojízdné ohřívací vany velikosti 3x GN1/1 (rezerva sortimentu), které mají provedeno rezervní připojení el.energie.

Ze strany strážníků je výdejní linka vybavena pojízdným zásobníkem na příbory 4xGN 1/4-150 a tácy, pojezdovou dráhou. V rohu jídelny u mytí stolního nádobí je příjmové okno použitého nádobí a rezervní místo pro vozíky se zásuvy na odkládání táců resp. použitého nádobí.

MYTÍ STOLNÍHO NÁDOBÍ

Místnost mytí stolního nádobí - je vedle výdejního prostoru a je spojena přes umývárnu GN nádob dvěma s jídelnou a výdejem. Linka mytí je vybavena kombinovanou výlevkou s umyvadlem, odkládacím stolem, mycím stolem se dřezem a tlakovou sprchou, „dvoukošovým“ tunelovým (dvoukolovým) mycím strojem a výstupním pojezdovým stolem. Nad myčkou bude digestoř nahrazena plochým VZT potrubím s mřížkami. Toto řešení je provedeno vzhledem k tomu, že místnosti mytí stolního nádobí je světlá stavební výška 2235 mm, což neumožňuje instalaci a napojení digestoře. Mezi prostory mytí stolního nádobí a mytí GN bude polopříčka 1800 mm. Na výstupní stůl navazuje regál a uzavřená skřín na nádobí a místo na dvoutubusový a jednotubusový pojízdný talířový zásobník s ohřevem. Pod odkládacím stolem jsou drážky na koše do myčky. Jídelna je vybavena dvěma rezervními vozíky se zásuvy na odkládání táců resp. použitého nádobí.

MYTÍ PROVOZNÍHO NÁDOBÍ a GN NÁDOB

Mytí provozního nádobí a GN nádob - je v místnosti provozně navazující na výdej. Linka mytí je vybavena mycím stolem se dřezem (vana 800x500mm hl.300mm) a nástěnnou tlakovou sprchou, myčkou na provozní nádobí a odkládacím regálem na umyté nádobí. Nad myčkou bude digestoř. Tvar digestoře, který je ovlivněn světlou stavební výškou na části půdorysu místnosti bude upřesněn podle typu vysoutěžené myčky na provozní nádobí.

SKLADOVÁNÍ TERMOPORTŮ

Skladování termoportů bude v místnosti přístupné z provozní chodby na skladových regálech. Systém výměny a skladování bude upřesněn dle provozních zvyklostí dodavatelské kuchyně.

SKLAD SUCHÝ a SKLAD CHLADNÝ

Pro skladování surovin pro výdej, které nejsou předmětem denního zásobování slouží suchý a chladný sklad. Suchý sklad je vybaven skladovými regály. Chladný sklad je vybaven chladicími skříněmi a skladovými regály. Vozík je v prostoru manipulace.

ODPADKY

Odpadky z provozu výdejny jídel budou odváženy v uzavřených nádobách a skladovány v chladničce na bioodpad v prostoru manipulace a ve skladu dodavatelské kuchyně. Budou denně odváženy. Ostatní odpad bude skladován také ve skladu odpadků dodavatelské kuchyně nebo v odpadních nádobách v rámci vyčleněných odpadových nádob ve dvoře PdF MUNI.

ZÁZEMÍ PRO PERSONÁL, ÚKLIDOVÁ KOMORA

Předpokládá se, že výdej jídel bude koordinovaně s vlastním provozem provádět personál dodavatelské kuchyně. Pro tento je v objektu samostatná šatna s hygienickým zázemím. Toto zázemí je přístupné ze dvora PdF MUNI, zásobovacího vchodu občerstvení po provozní chodbě. Šatna bude vybavena šatními dvojskřínkami a sedacím nábytkem. Na šatnu navazuje hygienické zázemí tj. předsíňka s umyvadlem a sprchou a vlastní WC. V předsíňce WC je v rohu umístěna výlevka. Úklidové prostředky jsou ve skříni na WC. Úklidová komora pro odbyt je situována vedle WC strážníků. Je vybavená výlevkou a nástěnnou skříňkou na úklidové prostředky.

STAVEBNÍ ÚPRAVY

Podlahy v přípravně jídel budou provedeny z keramické dlažby, resp. z povrchu atestovaného pro provozy pro přípravu potravin (v protikluzném provedení). Umývárny a prostor výdeje budou mít na podlaze podlahové vpusti. Obklad stěn bude do výše cca 2000 mm. Výměnu vzduchu řeší samostatný projekt VZT. Topná tělesa musí být umístěna tak, aby nebránila zástavbě zařízením technologie gastro. POZOR! Parapet (nerezová deska-dodávka GASTRO) příjmového okna mezi umývárnu stolního nádobí a jídelnou bude dozděná a obložena až po instalaci myček. Nová okna do prostor provozu výdejny jídel a mytí stolního nádobí budou opatřena sítěmi proti hmyzu a jejich otvírání bude umožněno z podlahy. Všechny dřezy a umyvadla budou opatřena mísícími bateriemi na teplou a studenou vodu. Vyjma baterií označených v PD technologie stravování poz.č. budou baterie dodávkou ZTI. Všechny vod.baterie u umyvadel budou mít mechanické uzavírání bez dotyku rukou. Ukončení nápojných bodů voda je u dřezů a umyvadel „roháčky“ 1/2' na 3/8', u údaje pračkový ventil jde o roháčkové resp. přímé ventily 1/2' na 1/2' s filtrem resp. 3/4' na 3/4' s filtrem a jsou dodávkou ZTI. Polohu a typ elektropřístrojů upravit dle projektové dokumentace „ELEKTRO“, platných ČSN a souvisejících norem. Pro přizemnění jednotlivých zařízení je po obvodě jednotlivých prostor kuchyňského provozu zemnicí vodič ve výšce 0,1m nad podlahou po cca 3 m. V dokumentaci technologie stravování není zakreslen. Horní líc „podlahových“ vodorovných kulových kohoutů vody jsou max. 80 mm nad čistou podlahou.

UPOZORNĚNÍ

PŘED PROVEDENÍM OBKLADŮ A DLAŽEB JE NUTNÉ PROTOKOLÁRNĚ PŘEVZÍT JEDNOTLIVÉ NÁPOJNÉ BODY DODAVATELEM TECHNOLOGIE. PŘÍPADNÉ ZMĚNY A NEJASNOSTI V DODÁVCE RESP. VE VÝBĚROVÉM ŘÍZENÍ TECHNOLOGICKÉHO VYBAVENÍ KONZULTOVAT S PROJEKTANTEM TECHNOLOGIE. VŠECHNY DŘEZY JSOU LIŠOVANÉ VEVAŘOVANÉ.A JSOU DODÁVKOU TECHNOLOGIE (není-li uvedeno jinak). VŠECHNY SIFONY JSOU DODÁVKOU ZTI.