

TECHNICKÁ ZPRÁVA

1. Úvod
2. Charakteristika provozu
3. Popis technologie výroby
4. Doprava a manipulace s materiálem
5. Požadavky na energie
6. Počet pracovníků
7. Systém sledování kritických bodů
8. Údržba
9. Hygiena pracovního prostředí a sanitace
10. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci
11. Pracovní prostředí

1. Úvod

Stávající školní jídelna v základní škole T.G.Masaryka v Praze 6 - Ruzyň připravuje obědy pro současných 250 strážníků. Potřeba navýšit výrobu na min. 400 jídel si vyžádá úpravu technologického vybavení. Výdej jídel do jídelny zůstává v současné výši 350 jídel, menší část jídel – 50 se bude vyvážet do externí jídelny.

Novým technologickým vybavením je možno dosáhnout výrobní kapacitu 400, v případě jednodušší skladby jídel až 500 obědů pro žáky školy.

Návrhem provozu se rozumí dispoziční uspořádání provozních místností a jejich vybavení technologickým zařízením tak, aby nedocházelo ke křížení čistých a nečistých cest. Týká se přípravy a distribuce jídel a manipulace s hotovými pokrmy. Gastronomický provoz je navržen tak, aby splňoval podmínky Nařízení Evropského parlamentu a rady (ES) č. 853/2004 o hygieně potravin. Podkladem pro zpracování byla stavební dispozice objektu.

Provozní dispozice vyhovuje současným nárokům na gastronomický provoz a nebude měněna. Rovněž budou zachovány stávající sklady a přípravný surovin včetně jejich vybavení.

Rekonstrukce technologické části zasáhne pouze část 1.NP objektu. Úprava provozu se dotkne varny včetně výdejní linky, umývárny stolního nádobí a kuchyňského nádobí.

Technologické vybavení varny je soustředěno do jednoho varného bloku. Výdejní linka bude upravena pro moderní provoz výdeje jídel. Umývárny nádobí budou vybaveny novými mycími stroji o správné mycí kapacitě.

Podkladem pro zpracování byly požadavky investora, dále výkresy stávajícího stavu stavební dispozice objektu. Návrh nového vybavení byl konzultován s investorem.

2. Charakteristika provozu

Gastroprovoz je umístěn v 1.NP objektu, kde je situován příjem surovin, skladové hospodářství, hrubá přípravná zeleniny, čisté přípravné, varna a umývárna kuchyňského nádobí. Je zde situována rovněž jídelna s výdejnou jídel a umývárnou nádobí. Součástí provozu jsou šatny personálu a WC s umývárnou.

Hlavní kuchyně spolu s dalšími výrobními a skladovacími provozy je nově dimenzována na kapacitu 400 jídel za směnu.

3. Popis technologie výroby

Přijem surovin

1. NP má přímý zásobovací vstup. Suroviny budou zásobovacím vstupem zaváženy do skladového zázemí. Ruční manipulací bude zboží zaváženo do jednotlivých skladů. Četnost zavážení do skladů musí být uživatelem zajištěna tak, aby nebyla narušena výrobní kapacita kuchyně.

Sklady

Sklady jsou rozděleny podle druhu uskladněného zboží na suché, chladné a pomocné. Všechny sklady jsou situovány v blízkosti přípraven, takže manipulační cesty jsou co možno nejkratší. Choulostivé suroviny (maso, zelenina, mléko, tuky, vejce, uzeniny) budou ukládány v chladících skříních. Z jednotlivých skladů si suroviny personál kuchyně odebírá k přípravě a konečné úpravě do varny.

Výrobní provoz

Hrubá příprava zeleniny slouží pro hrubé očištění zeleniny. Předpokládá se škrábání brambor z uložených zásob, proto je příprava vybavena škrabkou na brambory. Dovoz masa se předpokládá v kuchyňské úpravě, příprava masa je integrována jako samostatné pracoviště do prostor varny. Ze skladů a hrubé přípravy jsou suroviny dopravovány do jednotlivých čistých přípraven a varny ke konečné přípravě jídel. Suroviny se na určených pracovištích připraví a potom se tepelně zpracují ve varně. Kapacita strojního zařízení je v souladu s požadovanou výrobní kapacitou.

Výdej jídel

Výdej jídel je řešen jako samoobslužná výdejní linka, v níž jsou uloženy GN nádoby s vyrobenými komponenty, z nichž personál kompletuje menu pro strážníky. Vyrobené jídlo v gastronádobách je uloženo ve vyhřívaných vodních lázních, v případě studené kuchyně v chladících vitrínách. Ve výdeji je navržen salátový bufet se samoobslužným odběrem. Samoobslužně jsou vydávány i teplé nápoje.

Mytí nádobí

Použité nádobí z jídelny je na podnosech odevzdáváno na příjmovou plochu umývárny stolního nádobí. Zde jej obsluha umývárny odebírá, třídí, předmývá a ukládá do mycího stroje. Po umytí se nádobí dopravuje zpět do výdeje.

Špinavé nádobí z varny a přípraven se umývá v umýárně kuchyňského nádobí. Čisté nádobí se ukládá do skladových regálů.

Přehled hlavních zařízení je popsán v samostatné příloze – Seznam strojů a zařízení.

4. Doprava a manipulace s materiálem

Příjem surovin se předpokládá kusově, ručně event. pomocí malé skladové mechanizace. Totéž platí pro manipulaci ve skladech.

5. Počet pracovníků a směnnost

Provoz kuchyně bude zajišťovat 5 pracovníků v jedné směně.

6. Systém sledování kritických bodů

V provozu výroby pokrmů bude zaveden systém stanovení, kontroly a evidence kritických bodů (HACCP) v souladu s nařízením Evropského parlamentu a rady (ES) č. 853/2004. Jedná se o počet bodů, četnost jejich sledování, metodika odečtu apod. Systém HACCP dále

zahrnuje soubor opatření, zajišťující technologické a hospodářské podmínky pro uskutečňování a plnění hygienických a protiepidemiologických požadavků, vyplývajících z příslušných zákonů a vyhlášek a hygienických požadavků na pracovní prostředí vydaných Ministerstvem zdravotnictví ČR a Evropskými institucemi.

7. Údržba

Zařízení stravovací části je náročné na pravidelnou preventivní údržbu, tj. plánované denní ošetřování strojů a zařízení. Obslužný personál musí být poučen a zaškolen na všech typech technologického zařízení a to jak z hlediska vlastní technologie, tak i z hlediska bezpečnosti. Pro zajištění údržby a čistoty kuchyňských provozů je nutno použít běžných úklidových zařízení a pomůcek (úklidové nádoby, čisticí stroje) nikoli čištění pomocí stříkající vody z hadice. Požaduje se provedení el. instalace zásuvek a vypínačů pro podmínky čištění do výše obkladu v provedení do vlhka.

8. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci

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 vařící vodou a zvláště s vařícím tukem, kde je dosahována teplota přes 180°C. Při manipulaci s horkými nádobami ap. 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 platný zdravotní průkaz.

Provoz stravovací části nemá negativní vliv na životní prostředí.