

**Investor:** OBEC VEĽKÁ IDA, Kaštieľ 42, 044 55 Veľká Ida  
**Názov stavby:** VÝSTAVBA PREDŠKOLSKÉHO ZARIADENIA V OBCI VEĽKÁ IDA

**Časť** **Gastrotechnológia kuchyne**

## **TECHNICKÁ SPRÁVA**

### **1. ÚVOD**

Projekt rieši výstavbu objektu na účel predškolského zariadenia, v rámci ktorého je zriadená kuchyňa na prípravu celodennej stravy pre deti predškolského zariadenia. Technologická časť projektu rieši dispozičné usporiadanie a technologické vybavenie kuchyne a zázemia kuchyne v návaznosti na výdaj jedál, aby boli zabezpečené vysoké hygienické požiadavky na stravovaciu prevádzku predškolského zariadenia. Projekt je riešený v zmysle Vyhlášky MZ SR č 533 / 2007 o podrobnostiach a požiadavkách na zariadenia spoločného stravovania, Vyhlášky MZ SR č 330 / 2009 o zariadení školského stravovania a ďalších súvisiacich predpisov.

### **2. ÚČEL, FUNKCIA, KAPACITY**

Účelom stravovacej prevádzky je zabezpečiť celodennú prípravu jedál v predškolskom zariadení – desiata, obed a olovrant. Návrh stravovacej prevádzky vychádza z koncepcie objektu a navrhnutých priestorových a komunikačných väzieb v objekte, s cieľom zabezpečiť prevádzku na prípravu jedál z čerstvých surovín, zabezpečiť výdaj hotových jedál v jedálni priamo nadväzujúcej na kuchyňu a všetky súvisiace činnosti so skladovaním, manipuláciou a prípravou, tepelnou úpravou a hygienou a sanitáciou prevádzky.

Kapacita stravovacej prevádzky je navrhnutá s prihliadnutím na cieľovú kapacitu objektu predškolského zariadenia - na počet 84 detí a cca 8 osôb personálu, to znamená kapacita do 100 hlavných jedál.

Výrobná časť stravovacieho zariadenia je rozdelená na základné časti

- časť príjmová a skladovacia
- časť prípravná a výrobná
- časť odbytová

### **3. OPIS DISPOZIČNÉHO RIEŠENIA**

Pre zabezpečenie funkcie stravovacej prevádzky je vytvorený zásobovací vstup, odkiaľ je prístup do výrobného úseku kuchyne a priestory šatne a kancelárie. Vstup do kuchynského úseku je cez chodbu, kde sú suchý sklad surovín, sklad s chladiacimi skriňami a sklad zeleniny s hrubou prípravou. Sklady sú určené na dennú zásobu potravín s tým, že dopĺňanie surovín bude zabezpečené denne, resp. každý druhý deň. Zo zásobovacej chodby je vstup do kuchyne s jednotlivými prípravnými úsekmi.

Kuchynský úsek je rozdelený na:

- prípravný úsek mäsa
- prípravný úsek zeleniny

- úsek múčnej prípravy
- úsek studenej prípravy (desiaty, olovrant )
- úsek prípravy vajec
- úsek varenia
- úsek výdaja stravy
- úsek umývania kuchynského riadu a stolového riadu.

Takto navrhnuté dispozičné riešenie zabezpečí vytvorenie všetkých potrebných priestorov pre hygienickú prevádzku s vyhovujúcimi komunikačnými náväznosťami a s náväznosťou na výdaj jedál.

## 4. OPIS TECHNOLOGICKÉHO POSTUPU

### 4.1. PRÍJEM A SKLADOVACIA ČASŤ

Suroviny sa dopravujú k zásobovaciemu vstupu a podľa druhu tovaru sa cez manipulačnú chodbu dopravujú do určeného skladu. Na vstupe do manipulačnej chodby je úsek príjmu, kde sa kontroluje dodané množstvo surovín. Manipulácia so surovinami sa vykonáva ručne. Pri prijímaní surovín sa kontroluje ich kvalita, zdravotná nezávadnosť, množstvo a potrebné sprievodné doklady.

Skladovacia časť je navrhnutá v zmysle hygienických požiadaviek na skladovanie potravín. Sklady majú zabezpečené také podmienky a priestorové kapacity, aby potravinové suroviny boli skladované za podmienok, kde bude zachovaná ich zdravotná neškodnosť, kvalita a biologická hodnota. Sklady budú prirodzene, resp. nútene vetrané, sklad s chladničkami s denným osvetlením.

Úsek skladov je navrhnutý tak, aby naväzoval dispozične na ďalšiu postupnosť v toku výroby.

Suchý sklad je vybavený regálmi na suché potraviny a sklad na chladené potraviny je vybavený chladiacimi skriňami, skladované oddelene podľa druhu surovín.

Zelenina a zemiaky bude dodávané prevážne praná čistená, v prípade potreby sa dočisťuje v úseku hrubej prípravy, ktorý je vybavený pracovným stolom s drezom a škrabkou na zemiaky a zeleninu.

### 4.2 PRÍPRAVNÁ A VÝROBNÁ ČASŤ

#### Prípravné úseky

Jednotlivé prípravné úseky pre prípravu surovín sú umiestnené v kuchynskom bloku a sú vybavené na vykonávanie vyhradenej činnosti.

Za týmto účelom je vybavený úsek na prípravu a spracovanie mäsa, úsek na čistú prípravu zeleniny, úsek múčnej prípravy a úsek prípravy vajec a úsek studenej prípravy. Úseky sú vybavené nerezovými pracovnými stolmi s drezmi.

#### Úsek tepelnej výroby

Varňa je vybavená zariadeniami na tepelnú prípravu jedál - varenie, dusenie, smaženie a pod. Návrh technologického vybavenia je navrhnutý tak, aby zohľadňoval spôsoby prípravy zdravej výživy pre kategóriu predškolského stravovania. Moderné technológie majú zabezpečiť šetrnú prípravu surovín, šetrenie surovinami ( olej, mäso...),

šetrenie médiami ( voda , elektrická energia ) a zabezpečiť primeraný komfort pre pracovníkov bez nadmernej námahy.

K tepelným úpravám je určený konvektomat, sporák plynový so 4 horákmi, kotol 50 litrový prevážne na prípravu čaju, multifunkčná panvica 2x25 litrov na varenie, smaženie, prípravu omáčok, dusenie atď , a 60 litrový kotol sklopný s miešadlom na všestrannú výrobu pokrmov s automatickým miešaním, čím je príprava pokrmov rýchlejšia, rovnomernejšia bez namáhavého ručného miešania.

Hotové jedlá pripravené a dohotovené na výdaj sú prenášané ku výdajnému úseku, odkiaľ ich obsluha odovzdáva na taniere pre obsluhujúci personál. Výdajný úsek je vybavený manipulačnými plochami na manipuláciu s varenými surovinami, prípravným stolom s teplou vaňou, a policou na uloženie tanierov na odnos obsluhou.

Studené pokrmy – desiaty a olovranty sa kompletujú vo vyhradenom úseku studenej prípravy.

Typová a kapacitná voľba výrobných zariadení zaručuje zabezpečenie výroby celého sortimentu jedál v požadovanom množstve. Tieto hlavné výrobné zariadenia sú doplnené pomocnými zariadeniami, ktoré sú potrebné na správne zabezpečenie celodennej prevádzky - pracovné plochy, odkladacie skrinky - podstavce, police na uloženie potrieb, umývadla a pod. Výrobné zariadenia sú doplnené stolovými zariadeniami na krájanie zeleniny a ovocia, na manipuláciu s mäsom (mletie) a pod. Zariadenia sú v priestore usporiadané tak, aby umožňovali bezpečnú a hygienickú prevádzku a správny postup výroby.

#### Odsávanie pár s úseku tepelnej výroby

Celý priestor tepelnej výroby je vybavený odsávačom pár, ktorý je vybavený osvetlením, tukovými filtrami a je napojený na odsávanie (rieši vzt).

#### Umývanie čierneho riadu

V návaznosti na varný úsek je úsek umývania kuchynského čierneho riadu vybavený veľkým umývacím dresom so sprchovou tlakovou batériou, s policou na odkvapanie a regálom na uloženie náradia a pomôcok.

#### Umývanie bieleho riadu

Úsek umývania stolového bieleho riadu má prísun použitého riadu zo strany jedálne. Úsek je vybavený priebežnou umývačkou riadu so zabezpečenou oplachovou teplotou 82 C, je vybavený príslušnými pracovnými stolmi, - príjmový umývací stôl na hrubé opláchnutie riadu a odstránenie zvyškov jedál, kde sa stolový riad uloží do umývacích košov, a odoberací stôl , odkiaľ sa riad ukladá do určeného regálu, resp. k priestoru výdajného pultu.

#### Hygiena a sanitácia prevádzky

Pre hygienu pracovného prostredia je v prevádzke určené miesto – uzatvárateľný priestor na vstupe do prevádzky – vybavený výlevkou a regálom na uloženie čistiacich potrieb.

#### Manipulácia s odpadmi

Odpady, ktoré vznikajú v prevádzke, sú komunálneho charakteru (obaly, nevratné kartóny, papiere, zmesový odpad, plasty a pod). Po rozbalení na vstupe sa triedia a ihneď odnášajú na centrálné zberné miesto.

Biologický odpad ktorý vzniká iba pri čistení a príprave sa zberá a zhromažďuje sa vo vyhradenej nerezovej pojazdnej nádobe s vekom a ukladá na krátkodobe uskladnenie do vyhradenej miestnosti do chladničky. Miestnosť je vybavená podlahovou guľičkou a prívodom vody. Biologický odpad sa odovzdáva na likvidáciu oprávnenej osobe, s ktorou bude uzatvorený zmluvný vzťah na likvidáciu biologického odpadu.

## 5. HYGIENA PRACOVNÍKOV A PREVÁDZKY

Na zabezpečenie hygieny na pracovisku je prevádzka vybavená umyvadlom na hygienu rúk v kuchyni s teplou a studenou vodou, s pákovou batériou, jednorázovými utierkami rúk a dávkovačom toaletného mydla. Dôležitú úlohu vytvárajú vhodné podmienky a udržiavanie čistoty v sociálnych zariadeniach a šatniach pracovníkov, ktoré sú vytvorené v návaznosti na prevádzku.

## 6. POŽIADAVKY NA ENERGIE

### Elektrická energia

Inštalovaný príkon kuchyňa:                      75, 0 kW                      koeficient súčasnosti 0,7

### Plyn

Inštalovaný príkon:                                      42,5 kW                      koeficient súčasnosti 0,6

## 6. ZOZNAM STROJOV A ZARIADENI

pol.	ks	Názov	rozmer			plyn		elektrická energia	
			š	h	v	príkon kW	G	napätie V	príkon kW
		<b>VARŇA - KUCHYŇA</b>							
1	1	Konvektomat 6 GN 1/1	933 x	863 x	786			400	12,00
2	1	Stojan pod konvektovat							
3	1	Zmäkčovač vody							
4	1	Sporák plynový 4-platňový	800 x	900 x	250	32,00			
5	1	Podstavba pod sporak	800 x	760 x	620				
6	1	Multifunkčná panvica 2 x 25 litrov	1 102 x	905 x	1 100			400	28,00
7	1	Neutrálna plocha	600 x	900 x	250				
8	1	Neutrálna plocha	600 x	900 x	250				
9	1	Podstavba pod 7	600 x	760 x	620				
10	1	Podstavba pod 8	600 x	760 x	620				
11	1	Kotol plynový 50 l	600 x	730 x	900	10,50		230	0,20
12	1	Kotol elektrický 60 l sklopný s miešadlom	1 047 x	1 039 x	740			400	11,25
13	1	Neutrálna plocha	600 x	730 x	900				
14	1	Neutrálna plocha	600 x	730 x	900				
15									
16	1	Stredová batéria ramenová							
17	1	Teplý výdajný pult 3 GN 1/1	1 200 x	700 x	900			230	3,00
18	1	Pracovný stol nerezový	1 200 x	700 x	900				
19	1	Regál roštový nerezový ( na taniere)	1 000 x	700 x	1 500				
20	1	Pracovný stol nerezový	1 200 x	700 x	900				
21	1	Pracovný stol nerezový	1 200 x	700 x	900				
22	1	Chladiaca skriňa podstolová ( na vzorky)	600 x	600 x	850			230	0,20
23	1	Pracovný stol nerezový s drezom	2 200 x	700 x	900				
24	1	Pracovný stol nerezový	2 200 x	700 x	900				
25	1	Pracovný stol nerezový s drezom	2 200 x	700 x	900				
26	1	Pracovný stol nerezový s drezom	800 x	700 x	900				
27	1	Regál roštový nerezový	700 x	700 x	1 500				
28	1	Kuchynský robot, kotlík 60 litrov, príslušenstvo						400	1,50

29	1	Pracovný stol nerezový s drezom	1 500 x 700 x 900				
30	1	Pracovný stol nerezový	1 500 x 700 x 900				
31	1	Pracovný stol nerezový	1 500 x 700 x 900				
32	1	Pracovný stol nerezový s drezom a prelisom	1 400 x 700 x 900				
33	1	Tlaková sprcha					
34	1	Umývačka stolového riadu	765 x 805 x 1 650			400	10,00
35	1	Zmäkčovač vody				230	0,20
36	1	Pracovný stol nerezový s prelisom na koše	1 400 x 700 x 900				
37	2	Regál roštový nerezový ( na taniere)	800 x 400 x 1 500				
38	1	Polica na koše	800 x 500 x 250				
39	1	Umývací drez hlboký ( na čierny riad)	1 200 x 700 x 900				
40	1	Tlaková sprcha					
41	1	Pracovný stol nerezový odkvapávací s prelisom	1 400 x 700 x 900				
42	1	Výlevka	500 x 700 x 700				
43	2	Regál roštový nerezový ( na hrnce a čierny riad)	1 200 x 600 x 1 500				
44	4	Nástenná dvojpolica	1 200 x 300 x 450				
45	1	Pracovný stol nerezový	2 000 x 700 x 900				
46	1	Pracovný stol nerezový	1 550 x 700 x 900				
47	1	Pracovný stol nerezový	2 000 x 700 x 900				
48	1	Pracovný stol nerezový s drezom	1 000 x 700 x 900				
49	2	Regál policový nerezový	900 x 600 x 1 500				
50	9	Regál skladový ( na suché potraviny)	800 x 400 x 1 500				
51	4	Nádoba na odpad pojazdná nerezová					
52	1	Škrabka na zemiaky				400	0,75
53	1	Výlevka	500 x 700 x 700				
54	1	Regál policový nerezový	1 200 x 600 x 1 500				
55	1	Pracovný stol nerezový	1 800 x 700 x 900				
56	1	Pracovný stol nerezový s drezom	1 300 x 700 x 900				
57	1	Chladiaca skriňa skladová cca 400 litrov	752 x 710 x 1 510			230	0,35
58	1	Chladiaca skriňa skladová cca 400 litrov	752 x 710 x 1 510			230	0,35
59	1	Chladiaca skriňa skladová cca 400 litrov	752 x 710 x 1 510			230	0,35
60	1	Chladiaca skriňa skladová cca 300 litrov	600 x 600 x 1 350			230	0,35
61	1	Chladiaca skriňa skladová cca 300 litrov ( na odpad)	600 x 600 x 1 350			230	0,35
62	1	Nárezový stroj				230	1,50

63	1	Stolný robot				230	1,50
64							
65	1	Odsávací digestor nad konvektomat	1 200 x 1 200 x 450			230	1,00
66	1	Odsávací digestor nad varný blok s osvetlením	3 400 x 2 300 x 450			230	1,00
67	1	Odsávací digestor nad umývačku riadu	1 200 x 1 200 x 450			230	1,00
		<b>SPOLU VARŇA - KUCHYŇA</b>			<b>42,50</b>		<b>74,85</b>

Vypracoval: Ing. Labanc, 05.2019