

Stravovací provoz - technická zpráva

Obsah:

1. Úvod
2. Charakteristika provozu
3. Popis technologie výroby
4. Doprava a manipulace s materiálem
5. Nároky na el. energii
6. Údržba
7. Hygiena pracovního prostředí a sanitace
8. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci
9. Pracovní prostředí
10. Prostory kuchyně
11. Soupis vybavení

1. 8. 2013

1. Úvod

Výrobní kapacita stravovacího provozu v objektu Českého statistického úřadu na adrese Na padesátém 81, Praha 10, je navržena na 800 jídel za směnu, předpoklad denního průměru je cca 450 obědů.

2. Charakteristika provozu

Stravovací provoz je rozvržen do dvou podlaží objektu.

Skladový a výrobní provoz je situován v 1. PP. Zde je příjem surovin, skladové prostory, hrubé i čisté přípravný potravin, hlavní výrobní provoz, umývárna provozního nádobí a transportních prostředků. Je zde umístěno i sociální zázemí personálu včetně šaten a denní místnosti.

V 1. NP je umístěna jídelna s výdejem pokrmů a umývárnou stolního nádobí.

3. Popis technologie výroby

3.1 Příjem surovin

Příjem surovin bude prováděn přes příjmový prostor ruční manipulací do jednotlivých skladů. Předpokládá se denní zásobovací cyklus.

3.2 Sklady

Zboží je provozovatel povinen ukládat do skladových prostor podle druhů a požadavků na způsob uskladnění podle předpisu výrobce. Zelenina bude ukládána ve skladu zeleniny a v chladicím boxu, maso v chladicím boxu, pro ostatní potraviny slouží chladicí a mrazicí boxy a suchý sklad. Z jednotlivých skladů budou suroviny odebírány k přípravě a konečné úpravě. Součástí skladového provozu je i sklad odpadků.

3.3 Výrobní provoz

3.3.1 Přípravny

Pro hrubé očištění a opracování surovin slouží hrubé přípravny v těsné blízkosti příslušných skladů.

Hrubá přípravná masa je vybavena pro očištění a hrubé naporcování masa před jeho dalším zpracováním v kuchyni. Předpokládá se dovoz masa v kuchyňské úpravě.

Čerstvá zelenina a brambory jsou zbavovány slupek a čištěny v samostatné přípravě zelenin.

Pro čištění

kořenové zeleniny je přípravná vybavena škrabkou na brambory, kde je možno připravit potřebné množství z uložených zásob.

Přípravná vaječ je vybavena v souladu s příslušným nařízením vyhlášky 137/2001 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných.

3.3.2 Výrobní část

Výroba jídel v kuchyni probíhá ze surovin tradičním způsobem podle technologického postupu od přípravy surovin až po konečnou tepelnou úpravu. Suroviny se nejprve na určených pracovištích připraví. Kromě již popsané hrubé úpravy masa a zeleniny proběhne v kuchyni čistá příprava surovin, včetně přípravy těsta. Dále se připravené polotovary tepelně zpracují. Suroviny pro studenou kuchyni se zpracují na pracovištích studené kuchyně.

Výroba a expedice teplých i chlazených nápojů probíhá ve výrobních aparátech ve výdejní lince v I.NP.

Kapacita strojního vybavení je v souladu s požadovanou výrobní kapacitou.

3.3.3 Výdej jídel

Výdej jídel je řešen v 1. NP jako samoobslužná výdejní linka, v níž jsou osazeny teplé i chlazené výdejní pulty, kde probíhá porcování na talíře. Strávník si pokrm odnáší ke konzumaci do jídelny na podnosu. Hlavní jídlo (4 druhy) včetně polévky budou uloženy a vydávány z vyhřívaných vodních lázní s výdejní galerkou. Výrobky studené kuchyně a cukrářské výrobky budou uloženy a vydávány z chlazené nabídkové vitríny. Část pokrmů (minutky) bude připravována v zápolí výdejní linky. Výdejní linka je ukončena zdvojeným pokladním boxem s koncovým zařízením zúčtovacího systému

3.3.4 Umývání nádobí

Použité stolní nádobí odnášejí strážníci v jídelně na manipulační vozíky, které personál po naplnění odváží do umývárny stolního nádobí. Zde personál umývárny nádobí třídí, zbavuje zbytků jídel a připravuje k mytí. Nádobí se umývá v mycím stroji o kapacitě 2000 talířů za 1 hodinu. Umyté nádobí se dopravuje zpět do výdeje v pojízdných vyhřívaných zásobnících.

Špinavé nádobí z varny a připraven se umývá v umývárně kuchyňského nádobí v mycím stroji. Čisté nádobí se ukládá do skladových regálů.

Odpad z umýváren, připraven i z varny se bude odvážet do skladu odpadků.

4. Doprava a manipulace s materiálem

Příjem surovin se předpokládá kusově ruční manipulací. Vertikální spojení obou podlaží zajišťují nákladní výtahy pro dopravu jídel a odpadů a personální schodiště.

5. Nároky na el. energii

instalovaný příkon	358 kW
plánovaný skutečný příkon	250,6 kW

6. 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 čistoty kuchyňských provozuje nutno použít běžných úklidových zařízení a pomůcek (úklidové nádoby, mopy, čisticí stroje) nikoli čištění pomocí stříkající vody z hadice.

7. Hygiena pracovního prostředí a sanitace

Nedílnou součástí zařízení stravovacího provozu je sanitační řád, který zahrnuje soubor opatření zajišťujících technologické a hospodářské podmínky pro uskutečňování a plnění hygienických a protiepidemiologických požadavků vyplývajících z příslušných zákonů, vyhlášek a hygienických požadavků na pracovní prostředí vydaných Ministerstvem zdravotnictví ČR.

8. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci

V oblasti bezpečnosti práce se vychází z platných bezpečnostních předpisů, které musejí být bezpodmínečně dodržovány.

Prostor kolem technologických zařízení je dimenzován tak, aby vyhovoval bezpečnostním, provozním, montážním i 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 je nutno používat předepsané ochranné pomůcky. V provozu je nutno bezpodmínečně dodržovat veškeré předpisy pro obsluhu strojního vybavení.

Veškeré osoby pracující ve stravovacím provozu musí mít předepsanou zdravotní prohlídku nebo platný zdravotní průkaz.

Řádný provoz stravovacího provozu nemá negativní vliv na životní prostředí.

9. Pracovní prostředí

Prostředí v jednotlivých místnostech je stanoveno podle ČSN 33 2000-3 pouze jako doporučené pro komisionální schválení. Návrh vychází z technologického provozu kuchyně a z použitých el. zařízení.

1. Hrubá příprava zeleniny	AA5, AD4, AD3
2. Přípravna masa	AA5, AD3
3. Chodba před chladicími boxy	AA5, ADI
4. Přípravna vajec	AA5
5. Sklad brambor a zeleniny	AA5, ADI
6. Chladírny, mrazírny	AB3
7. Čistá přípravna zeleniny	AA5, AD2
8. Přípravna těsta	AA5, AD2
9. Studená kuchyně	AA5, AD2
10. Varna	AA6, AD3, AD1
11. Umývárna kuchyňského nádobí	AA5, AD4, AD2, ADI
12. Výdej jídel	AA5, AD2

- | | |
|------------------------------|---------------------|
| 13. Umývárna stolního nádobí | AA5, AD4, AD2, AD 1 |
| 14. Čištění nádob na odpadky | AA5, AD4, AD2 |

V ostatních místnostech kuchyňského provozu prostředí normální.

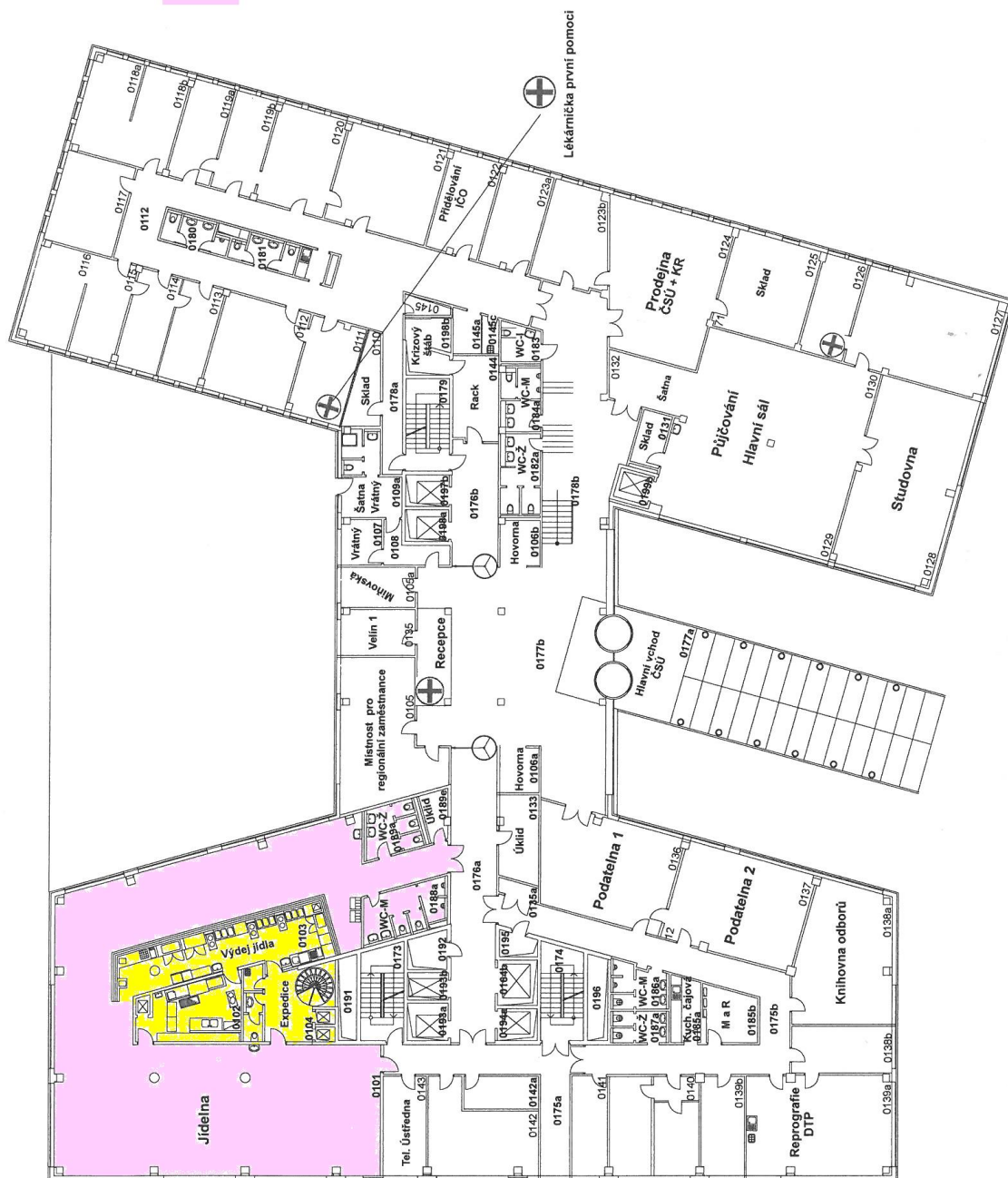
V kuchyňském provozu se neuvažuje, že by elektrické stroje a přístroje byly v dosahu vody stříkající, tryskající ze všech stran, nebo že by mohly být vodou zaplaven

1 PP



1 NP

- prostory kuchyně
- prostory jídelny



Prostory kuchyně – 1 PP

	LEGENDA MÍSTNOSTI	
Č.M.	NÁZEV MÍSTNOSTI	PLOCHA H2
-1.01	ČISTÁ PŘÍPRAVNA ZELENINY	8,2
-1.02	HRUBÁ PŘ. ZELEN. A	28,1
-1.03	DENNÍ MÍSTNOST-	9,04
-1.04	SKLAD OBALŮ	5,25
-	ZÁDVEŘÍ	5,51
-	SKLAD ODPADKŮ	2,12
-	MANIPULAČNÍ PROSTOR	18,95
-	MYTÍ TRANSPORT.	1,59
-1.07	ÚKLID	1,5
-1.08	ÚSEK VYTLOUKÁNÍ	11,4
-1.09	SKLAD Č.1-SUCHÝ	ZO.-
-1.10	SKLAD Č.2-DKP	12,34
-1.11	KANCELÁŘ	8,68
-1.12	PŘEDSÍŇ KUCH.BLOKU	6,34
-1.13	CHODBA-SKLADY PRO	16,59
-1.14	EXPEDICE	18,85
-1.15	PŘÍPRAVNA MASA	20,-
-1.16	KANCELÁŘ	4,5
-1.17	ÚSEK STUDENÉ	11,58
-1.18	VARNA	63,31
-1.19	UMYVÁRNA	9,4
-1.20	PŘÍPRAVNA TĚSTA	12,1
-1.70	ŠATNA- M - PERSONAL	4,7
-1.71	ŠATNA - Ž - PERSONAL	7,28
-	SPRCHA- M - PERSONAL	4,85
-	WC - M - PERSONAL	1,25
-	WC - Ž - PERSONAL	1,44
-	SPRCHA-Ž- PERSONAL	3,37

Prostory kuchyně a jídelny – 1 NP

Č.M.	NÁZEV MÍSTNOSTI	PLOCH
0101	JIDELNA	271,47
0102	MYCÍ LINKA BILÉHO	22,19
0103	VÝDEJ JÍDLA	43,81
0104	EXPEDICE	14,2
0170	WC - JIDELNA- PERSONÁL	1,57
0171	UMÝVÁRNA- JIDELNA-	1,28
0172	ÚKLID - JIDELNA-	1,58
0175a	ÚNIKOVÁ CHODBA-	32,9
0188a	PŘEDSÍŇ WC - MUŽI	7,83
0188	PISOÁR-MUŽI	3,82
0188c	WC - MUŽI	1,08
0188	WC - MUŽI	1,08
0189a	PŘEDSÍŇ WC-ŽENY	6,17
0189	WC - ŽENY	1,13
0189c	WC - ŽENY	1,13
0189	WC-ŽENY	1,13
0189e	ÚKLID	4,23

11 Soupis vybavení

Nářezový stroj GLS 275
Chladicí stůl s pracovní deskou
Univerzální kuchyňský stroj
Elektrický kotel 100l
Elektrický kotel varný EVK 250l
Elektrický kotel varný EVK 250l
Elektrický kotel varný EVK 150l
Elektrický sporák
Elektrický sporák
Elektrický parní konvektomat 20x1/1
Elektrický parní konvektomat 10x1/1
Elektrická pánev 80l
Elektrická pánev 80l
Elektrická pánev 80l
Kutr stolní R6
Fritéza NFRE810 Elektrická
Vyhřívací vozík 90 talířů
Vyhřívací vozík 90 talířů
Vyhřívací vozík 90 talířů
Ohřívací vana
Ohřívací vana
Ohřívací vana
Skleněná vitrína s chlazenou vanou
Skleněná vitrína s chlazenou vanou
Skleněná vitrína s chlazenou vanou
Kávovar
Fritéza FR350E Elektrická
Chladnička FKS5000-10
Ponorný mixer se šlehačem
Nářezový stroj GMS-300 šnekový
Krouhač zeleniny CL50 ultra
Vozík skříňový vyhřívaný dvoukřídlový
Škrabka brambor SKBZ-20N
Chladnička FKS5000-10
Mrazicí box REFRIGER EASY
Chladicí box
Myčka černého nádobí PW1 M
Vyhřívací vozík 90 talířů
Vyhřívací vozík 90 talířů
Tunelová kosová myčka RT140ED
Drtič kuchyňského odpadu
Nerez konzolový dopravník
Drtič kuchyňského odpadu M55
Chladnička FKS5000-10
Váha kombinovaná stolní
Univerzální kuchyňský stroj

Pec třítrubová elektrická
Chladicí box REFRIGER EASY
Stůl chladicí s vanou
Mlýnek na maso
Chladicí skříň FKS3600-10
Chladicí skříň FKS5000-10
Váha digitální CAS-SW1/5
Stůl chladicí s vanou