

**Název akce: KD Klub Horní Bříza – elektroinstalace a stavební obnova**

**Investor:** Město Horní Bříza, Třída 1. Máje 300, 330 12 Horní Bříza

**Místo stavby:** č.pop 365, parcela č. st 513/1, v k.ú. Horní Bříza

## **D.2.2 Gastro zařízení kuchyně**

### **Technologické uspořádání Půdorys 1.NP, 1.S - Kuchyně v KD Klub (190 jídel)**

**OBSAH : PD**

**A) Textová část**

1. Úvod
  2. Charakteristika kuchyně - základní údaje
  3. Popis technologie
  4. Nároky na energii
  5. Údržba
  6. Vzduchotechnika
  7. Hygiena pracovního prostředí a sanitace
  8. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci
  9. Stavebně - technologické požadavky
  10. Pokyny k výkresové dokumentaci
- příloha: Energetická náročnost kuchyně

**B) Výkresová část**

- 1) Půdorys 1S
- 2) Půdorys 1NP

**Vypracoval:** Jaroslav Kasík – vekokuchyně na klíč  
249, Zaječov 267 63

**Odpovědný projektant:** Ing. Jaroslav Suchý  
PROJEKTOVÁ A INŽENÝRSKÁ ČINNOST  
Družstevní 543, Horní Bříza 330 12  
/ IČ 01256386 / 724757343



**Datum:** srpen 2021

**č. paré** .....

## **A) TEXTOVÁ ZPRÁVA**

### **1. ÚVOD**

Projektová dokumentace Gastro část řeší technologické uspořádání nového kuchyňského zařízení kuchyňského provozu v 1.NP a 1.S, o kapacitě 190 hotových jídel pro restauraci se 64 místy u stolů v KD v Horní Bříze.

V celkové koncepci provozu se vychází z daných prostorů určených stavebními konstrukcemi v 1. NP a 1.S a zadání investora stavby a uplatňuje nařízení 852/2004 (EP a rady ES) v návaznosti na vyhlášku č. 137/2004 a změny k této vyhlášce dle vyhlášky 602/2006.

### **2. CHARAKTERISTIKA KUCHYŇSKÉHO PROVOZU**

Kuchyňský provoz je navržen tak aby vyhovoval hygienickým předpisům a co nejvíce ulehčil přípravu a výdej hotových jídel pro restauraci KD.

Varnou technologii řady 700, tvoří plynový sporák 6 hořáků a el. troubou, el. fritéza košová, el. výklopná pánev, el. konvetomat 10x1/1,gril a mikrovlnná trouba.V prostoru kuchyně jsou dále umístěny pracovní stoly s dřezy pro čistou přípravu masa a zeleniny a výtluk vajec, umyvadla a výlevka. Pro mytí stolního a kuchyňského nádobí je navržen stůl s dřezem a myčka nádobí. Pro uchování potravin je navržen chladicí box 7700 l -5 až +10°,chladicí skříň a stůl chlazený se vsuny pro GN. Hotová jídla jsou podávána okénkem do baru. Bar navazuje na restauraci se 64 místy u stolů a navazujícím sociálním zařízením a úklidovou komorou. V baru jsou navržena zařízení na přípravu teplých a studených nápojů.

V suterénu kuchyňského provozu KD jsou navrženy tyto prostory: šatna s umyvárnou a WC pro personál kuchyně, dále hrubá příprava a sklad zeleniny, sklad nápojů a sklad potravin.

Zásobování potravinami je prováděno denně v čisté a upravené podobě jídelním výtahem z ulice. Kuchyňský odpad je denně odvážen smluvním partnerem v uzavíratelných nádobách, denně mytých.

### **Základní údaje**

Kuchyně – V kuchyni je možno denně připravovat 190 hotových jídel ve 3 druzích  
Dále minutková jídla, polévky, zeleninové přílohy, a teplé nápoje - čaj  
Vše viz schválený jídelní lístek

Personál – kuchař + pomocná síla + servírka / směna

Zásobování vodou - veřejný vodovod

Odpadní vody - veřejná kanalizace

### **3. POPIS TECHNOLOGIE**

Dodaná kuchyňská zařízení jsou vyrobena z jakostních nerezových ocelí typu Cr/Ni 18/10, což vyhovuje hygienickým předpisům.

### **4. NÁROKY NA ENERGII**

Pro technologické vybavení gastronomického provozu je nutno zajistit tyto instalované el. příkony - současnost 0,6

el. energie	-	70 kW
plyn	-	31 kW

## **5. ÚDRŽBA**

Kuchyňská zařízení jsou náročná na pravidelnou a preventivní údržbu, tj. denní ošetřování strojů a zařízení a zaškolení na všech typech technologického zařízení a to jak z hlediska vlastní technologie, tak z hlediska bezpečnosti.

Pro zajištění údržby a čistoty provozu je nutno použít běžných úklidových pomůcek (úklidové nádoby, čistící stroje), nikoli čištění pomocí stříkající vody z hadice.

## **6. VZDUCHOTECHNIKA**

Řeší dokumentace VZT ve stavební části PD v návaznosti na PD-Gastro část

## **7. HYGIENA PRACOVNÍHO PROSTŘEDÍ A SANITACE**

Nedílnou součástí gastro-provozu je sanitární řád, který zahrnuje soubor opatření, zajišťujících provozní podmínky pro uskutečňování a plnění hygienických a protiepidemiologických požadavků vyhlášky 361/2007 Sb.

Likvidace kuchyňského odpadu se řídí nařízením EP. Ostatní odpad je umístěn do kontejneru a likvidován smluvním partnerem.

## **8. BEZPEČNOST A OCHRANA ZDRAVÍ PŘI PRÁCI**

V oblasti bezpečnosti práce se vychází z platných ČSN a bezpečnostních předpisů. Prostor kolem technolog. zařízení je dimenzován tak, aby vyhovoval bezpečnostním, provozním, montážním a údržbovým nárokům.

V provozu je nutno bezpodmínečně dodržet veškeré předpisy pro obsluhu strojního zařízení, vydané výrobcem.

Provoz stravovací části nemá negativní vliv na životní prostředí.

## **9. STAVEBNĚ - TECHNOLOGICKÉ POŽADAVKY**

- dveře - druh a úprava dle účelu - šířka zejména s ohledem na instalaci technologie, vč. příslušných tras
- podlahy - pod zařízením nespádové protiskluzové
- stěny - omyvatelné
- větrání - v místnostech, které nelze větrat okny nutno zajistit větrání umělé
- el. zařízení se připojí na normalizovanou proudovou soustavu, dle ČSN
- baterie nad umyvadly a dřezy pákové

## **10. POKYNY K VÝKRESOVÉ DOKUMENTACI**

Tento text je nedílnou součástí výkresové dokumentace:

technologický výkres 1.NP a 1.S

instalační podmínky a energetická náročnost kuchyňské technologie

Vypracoval: Jaroslav Kasík