

Název akce:  
Rekonstrukce kuchyně  
Měšťanské restaurace Muzeum  
Chrudim

## **Technická zpráva**

k technologii kuchyně

Sezzam spol.s r.o.  
Pardubická 100  
53345 Opatovice n/L

Dne.15.9.2022

Sezzam spol.s r.o.  
Jan Kohout

## **1.Úvod**

Technická zpráva popisuje technologické vybavení a technologický postup stravovacího provozu restaurace, která se nachází v objektu Široká č.p. 85, Chrudim. Jedná se o kuchyň, kde se připravuje zhruba 80 porcí hotových jídel a 80 porcí minutkových jídel denně. Studená kuchyň se částečně připravuje. Distribuce jídel je obslužná přes výdej v kuchyni.

## **2.Dispoziční řešení**

Provoz kuchyně je umístěn v přízemí (dále jen 1.NP) a v prvním podzemním podlaží (dále jen 1.PP).

Zásobování je z nádvoří budovy do 1.PP. Potraviny se transportují na ručních pojízdných prostředcích v přepravech barevně rozlišených dle sortimentu do skladů. Chlazené a zmrazené potraviny se ukládají do chladících boxů (2ks) a mrazniček v 1PP. Maso bude kupováno již předočistěné a opracované. Balené suroviny a nechlazené potraviny budou ukládány do regálů suchého skladu 1.PP. Rovněž zelenina má samostatný sklad s roštem na brambory a regálem. Všechny přípravný jsou řešeny jako provozní úseky ve vlastní kuchyni, hrubá příprava zeleniny je stavebně oddělená v 1.PP, přístup do hrubé přípravy zeleniny je z chodby. Pro denní zásoby budou sloužit chladicí stoly, chladničky a mraznička umístěné v kuchyni a příručním skladu, obojí v 1.NP. V kuchyni je vyčleněn prostor pro mytí provozního a stolního v 1.NP. Stolní nádobí k mytí, je předáváno přes příjmové okno.

Kuchyňský odpad bude shromažďován v odpadních nádobách, nádoby budou ukládány ve stavebně odděleném prostoru při vchodu pro zásobování. Odpad bude denně odvážen na základě smlouvy o odvozu odpadků a jejich likvidaci.

Zaměstnanci mají k dispozici zázemí kuchyně, kde je šatna se sociální zařízením. Zaměstnanci mají k dispozici rovněž úklidový prostor, kde jsou skladovány čisticí prostředky.

## **3.Technologické řešení**

### **3.1.Sortiment**

V kuchyni se bude vařit a připravovat hotová a minutková jídla k obědu a k večeři. Dále zde jsou podávány nakupované zákusky a lahůdky.

### **3.2.Zásobování**

Předpokládá se zásobování surovinami, polotovary a hotovými výrobky 3x týdně. Zásobování zeleninou, bramborami a masem se předpokládá rovněž 3x týdně.

### **3.3.Skladování**

Pro skladování je určen suchý sklad, chlazené a mražené potraviny budou skladovány v chladících boxech a mrazničkách (mrazicí truhly) sortimentně oddělené.

### **3.4.Příprava surovin**

Pro přípravu surovin jsou určeny jednotlivé úseky s potřebným vybavením.

Hrubá příprava je stavebně oddělená v 1.PP a je v ní stůl s dřezem a zásuvkou, dále škrabka brambor a zeleniny.

Čistá příprava zeleniny je ve varně. Vybavení čisté přípravy tvoří chlazený stůl, stůl s dřezem, krájecí deska, krouhač zeleniny. Zpracovaná zelenina bude ukládána v chlazeném stole.

Maso se bude zpracovávat v čisté přípravě masa, kterou tvoří úsek, kde se nachází chlazený stůl, stůl s dřezem, krájecí deska a masová. Zpracované a naporcované maso připravené pro tepelnou úpravu bude uskladněno v chlazeném stole.

Vytloukání vajec je v úseku masa. Zpracování masa a vajec bude časově odděleno. Zpracovaná vejce budou ukládána samostatně v chladničce.

Cukrářské výrobky a výrobky z těsta budou částečně nakupovány hotové a ostatní budou připravovány v přípravě těsta v kuchyni v 1.NP, která je vybavena univerzálním kuchyňským strojem a příslušenstvím. Pracovní plochu tvoří dva stoly s policemi.

Studená část kuchyně je rovněž samostatným úsekem 1.NP s pracovní plochou, nářezovým strojem a chladničkou.

Polotovary zpracované v přípravách budou v chladících a mrazících zařízeních uloženy v gastrónadobách.

### **3.5.Výroba**

Finální zpracování surovin probíhá v kuchyni 1.NP, kde je plynový tálový sporák, plynový sporák, plynový sporák s el. troubou, konvektomat, fritéza, grilovací plotna, sklopná pánve plynová, vařič těstovin, mikrovlnná trouba, elektrická dvou pec. Nad tepelnými spotřebiči jsou umístěny digestoře s tukovými filtry.

### **3.6 Výdej**

Výdej jídla probíhá přes výdejní stůl s výdejní policí rovněž 1.NP. Stůl je ze tří stran uzavřený. V uzavřeném prostoru bude stolní nádobí.

### **3.7.Umývárna stolního a kuchyňského nádobí.**

Mytí stolního nádobí probíhá v samostatném prostoru v 1.NP a je vybaveno průchozí myčkou nádobí se vstupním a výstupním stolem. Vstupní stůl je s dřezem a závěsnou sprchou. Bílé nádobí bude ukládáno do uzavřeného stolu s dveřmi.

Kuchyňské provozní nádobí má samostatný úsek v kuchyni s dvoudřezem a regálem.

## **4. Stavebně technologické požadavky**

### **4.1 Bilance energií v řešené části kuchyně**

Celkový projektovaný elektrický příkon jednofázové technologie kuchyně je 24,15 kW,  
za součinnosti 0,7  $24,15 \cdot 0,7 = 16,905 \text{ kW}$

Celkový projektovaný elektrický příkon třífázové technologie kuchyně je 103,2 kW,  
za součinnosti 0,7  $103,2 \cdot 0,7 = 72,24 \text{ kW}$

Celkový projektovaný příkon plynové technologie kuchyně je 98 kW,  
za součinnosti 0,7  $98 \cdot 0,7 = 68,6 \text{ kW}$

Předpokládaná spotřeba vody na jedno jídlo je 12 m<sup>3</sup>/rok, tj –  $12 \cdot 160 = 1920 \text{ m}^3/\text{rok}$   
**vč. WC v obytném prostoru a umyvadel pro mytí rukou**

### **4.2 Elektro**

Napojení elektro bude řešeno v části elektro. Nové rozvody budou provedeny dle platných předpisů a ČSN.

Pro pospojení kovových zařízení je třeba dostatečný počet vývodů pro připojení na uzemnění. Pracovní stoly mají připojovací šroub na zadní noze v rohu stolu cca 10 cm vysoko

od podlahy. Pro vyněst vodič ze zdi cca 100 mm vysoko od podlahy vždy minimálně jeden pro každou souvislou linku zařízení technologie.

Elektrická zařízení se připojují na normalizovanou proudovou soustavu, ochrana a pospojení dle ČSN, včetně osvětlení. Volné konce elektrických vývodů min. 2500 mm. Veškeré rozvody jednotlivých instalací nesmí být vedeny po povrchu.

Na všech trvalých pracovištích bude zajištěno denní osvětlení. A dále předepsané umělé osvětlení pracovních ploch 500 luxů.

Elektro je řešeno pouze zadáním požadavků na vývody pro technologické zařízení kuchyně. Ostatní je nutno řešit v samostatné části projektu.

#### 4.3 Vzduchotechnika

Ve všech místnostech provozu je stávající **přírozené nebo nucené větrání**. Nad varným blokem a konvektomatem jsou umístěny odsavače par s tukovými filtry.

#### 4.4 Zdravotní technika

Odpadní potrubí z varny a připraven (vývody z přípravný masa, od výlevky v kuchyni, z mytí stolního a provozního nádobí a od konvektomatu) připojené na kanalizaci musí být vedeno přes **odlučovač tuků** a dále do kanalizace. Pokud ho provozovatel veřejné kanalizace požaduje.

V prostorách výskytu potravin nesmí být volně vedené potrubí kanalizace a vody (podvěsy kanalizace a vody) nebo čistící hrdla kanalizace.

#### 4.5 Stavební část

Dispoziční řešení je zřejmé z výkresové dokumentace.

Veškeré dveře budou provedeny jako dřevěné do ocelových zárubní. **Rozměry dveří na stěhovací trasu musí umožnit nastěhování veškeré technologie v jednotlivých místnostech.**

Podlahy musí být opatřeny odolným protiskluzným snadno čistitelným povrchem s protiskluzným povrchem R11. Stěny jsou obloženy do výše min. 1800 mm, vnější rohy opatřeny ochrannými lištami. Stěny budou opatřeny obklady v kuchyni, mytí nádobí a v přípravě těsta. Venkovní dveře musí být odolné proti vnikání hlodavců, okna potřebná pro větrání budou opatřena sítěmi proti vnikání hmyzu. Veškeré dveře v kuchyni, přípravách a skladech nesmí být opatřeny prahem, kvůli bezpečnému manipulování s pojízdným vybavením kuchyně (vozíky pro zásobování).

#### 4.6 Bezpečnost a ochrana zdraví při práci

V provozu kuchyně hrozí riziko pracovních úrazů jako opaření, popálení, uklouznutí, poranění, úraz elektrickým proudem atd.

V oblasti bezpečnosti práce se vychází z platných norem a bezpečnostních předpisů. Nutno dodržovat předpisy, pokyny a návody při práci se strojními, elektrickými zařízeními. S těmito zařízeními mohou pracovat pouze zaškolení pracovníci poučení o zásadách bezpečnosti práce.

Jan Kohout  
Sezzam spol.s r.o.

Nový

1.6 konvektomat 400V/18,6kW

1.10 zatavovací stroj na hotová jídla 230V/1kW

Myčka na provozní nádoby 400V/12,9kW

2.1 Chladicí stůl 230V/0,5kW

2.2 Chladnička 230V/0,2kW

2.3 Pec 400V/8,2kW

2.4 Uni.Stroj 400V/2,8kW

2.5 konvektomat 400V/18,6kW

2.6 Mikrovlná trouba 230V/1,3kW

2.7 Vyhřívaný stůl 230V/2kW

2.8 Výdejní stůl na GN 230V/2kW

2.9 Sporák 4x plotna Plyn/22kW

2.10 Gril. deska 400V/9 kW

2.11 Fritéza 400V/13,3kW

2.12 Pánev plyn/22kW

2.13 Kotel 230V/0,5kW, plyn/20kW

2.14 Sporák 4x plotna s troubou 400V/7,5kW, plyn 22kW

2.15 Sporák 2xtál plyn/12kW

2.16 Šoker 230V/2kW

2.17 Mlynek na maso 400V/1,1kW

2.18 Myčka 400V/10,2kW

2.19 Škrabka brambor 400V/1kW

2.20 Mrazicí pultové skříně 230V/0,25kW

- celkový projektovaný elektrický příkon jednofázové technologie kuchyně je 24,15 kW,  
za součinnosti 0,7  **$24,15 \cdot 0,7 = 16,905 \text{ kW}$**

- celkový projektovaný elektrický příkon třífázové technologie kuchyně je 103,2 kW,  
za součinnosti 0,7  **$103,2 \cdot 0,7 = 72,24 \text{ kW}$**

- celkový projektovaný příkon plynové technologie kuchyně je 98 kW,  
za součinnosti 0,7  **$98 \cdot 0,7 = 68,6 \text{ kW}$**

- předpokládaná spotřeba vody na jedno jídlo je 12 m<sup>3</sup>/rok, tj –  **$12 \cdot 160 = 1920 \text{ m}^3/\text{rok vč. WC v od-  
bytovém prostoru a umyvadel pro mytí rukou}$**