



Stavba: **Školské stravovacie zariadenie**

## Technická správa

E				
D				
C				
B				
A				
Rev.	Opis zmeny	Strana	Dátum	Podpis
Objekt: <b>PS 001 – Technologické vybavenie kuchyne</b>			Arch. č. <b>763.2.E.001.rep</b>	
Stupeň: <b>Dokumentácia pre stavebné povolenie</b>				
 Senný trh 2, 040 01 Košice, Slovakia tel.: +421 55 6226719, fax: +421 55 6232795 e-mail: <a href="mailto:reprex@reprex.sk">reprex@reprex.sk</a>		Vypracoval	<b>Ing. Š. Labanc</b>	<b>01.08.2019</b>
		Zodpov. projektant	<b>Ing. Š. Labanc</b>	<b>01.08.2019</b>
		Hlavný inžinier stavby	<b>Ing. J. Petržala</b>	<b>01.08.2019</b>
		Status	Meno	Dátum



Stavba: **Školské stravovacie zariadenie**

## 1. Identifikačné údaje stavby

Názov stavby : **Školské stravovacie zariadenie**

Miesto stavby: **Areál Obchodnej akadémie,**  
ul. Akademika Hronca 8, 048 01 Rožňava

Kraj : **Košický**

Okres : **Rožňava**

Katastrálne územie : **Rožňava, obec Rožňava**

Klasifikácia stavby : **1 Budovy**  
12 Nebytové budovy  
126 Budovy pre kultúru, verejnú zábavu, vzdelávanie  
a zdravotníctvo  
1263 Školy, univerzity a budovy pre vzdelávanie

Stavebník: **Obchodná akadémia, Akademika Hronca 8, Rožňava**  
Akademika Hronca 8, 048 01 Rožňava

Investor: **Košický samosprávny kraj**  
Námestie Maratónu mieru 1, 042 66 Košice

Zhotoviteľ PD: **REPSEX, s.r.o.**  
Senný trh 2, 040 01 Košice

Číslo zákazky zhotoviteľa: **763**

Stupeň projektovej dokumentácie: **Dokumentácia pre stavebné povolenie**

Archívne číslo dokumentácie: **763.2.E.001.rep**



Stavba: **Školské stravovacie zariadenie**

## **PS 001 – Technologické vybavenie kuchyne**

### **1. ÚVOD**

Technologická časť rieši návrh dispozičného usporiadania a základný návrh technologického vybavenia kuchyne, zázemia kuchyne a výdaja stravy, aby boli zabezpečené vysoké hygienické požiadavky na stravovaciu prevádzku školského zariadenia.

### **2. ÚČEL, FUNKCIE, KAPACITY, SORTIMENT BUDUCEJ PREVÁDZKY**

Účelom stravovacej prevádzky bude zabezpečiť prípravu a podávanie jedál v školskom zariadení pre žiakov a zamestnancov školy a internátneho zariadenia školy.

Školská kuchyňa bude zriadená na výrobu jedál a nápojov podľa odporúčaných výživových dávok potravín a receptúr pre školské stravovanie podľa vekových skupín stravníkov. Súčasťou stravovacieho zariadenia pre dorastovú mládež a pedagogický zbor je školská jedáleň, ktorá spolupôsobí pri utváraní zdravých výživových, hygienických a spoločenských návykov.

Kapacita školského účelového stravovacieho zariadenia je navrhnutá s prihliadnutím na kapacitu školy a rozsah stravovania žiakov a učiteľov a podľa odborných predpokladov je navrhnutá na počet 280 hlavných jedál - obedov.

Súčasťou blízkeho školského areálu je aj internát, takže pre ubytovaných žiakov bude stravovacie zariadenie pripravovať raňajky a večere v množstve po 60 porcií.

Pre zabezpečenie uvedenej výrobnnej kapacity je navrhnuté výrobné a pomocné technologické zariadenie kuchyne s príslušným členením jednotlivých výrobných postupov. K tomu je príslušne dispozične navrhnuté celé zázemie kuchyne - skladovacie a prípravné priestory s príslušným technologickým vybavením.

Stoličková kapacita školskej jedálne je cca 112 stoličiek, čo predstavuje max 2,5 násobnú obrátkovosť.



Stavba: **Školské stravovacie zariadenie**

Sortiment jedál je stanovený pre školské zariadenia príslušnými normatívmi, v kuchyni sa bude pripravovať denne do 280 hlavných jedál na obedňajšie stravovanie 1 druh polievky a jeden až dva druhy hlavného jedla. Ako prílohy môže byť doplnený múčnikom, kompótom a pod. a nápojom.

### 3. OPIS DISPOZIČNÉHO RIEŠENIA

Výrobná časť školského stravovacieho zariadenia je rozdelená na základné časti

- časť príjmová a skladovacia
- časť prípravná a výrobná
- časť výdajná

#### SKLADOVACIA ČASŤ

Skladovacia časť je navrhnutá v zmysle hygienických požiadaviek na skladovanie potravín. Kapacita skladov je navrhnutá na uskladnenie manipulačnej zásoby surovín na 1 - 2 dni. Plynulým a priebežným zásobovaním sa bude zabezpečená každodenná čerstvosť surovín.

Pre zabezpečenie správnych skladovacích podmienok sú vytvorené sklady podľa jednotlivého určenia:

#### Suchý príručný sklad

Je prístupný zo zásobovacej chodby a je vybavený skladovými regálmi.

#### Chladiarensky sklad surovín

Je prístupný zo zásobovacej chodby a je vybavený chladiacimi skriňami na oddelené skladovanie jednotlivých druhov surovín – mäso a mäsové suroviny, mlieko a mliečne výrobky atd

#### Sklad zemiakov a zeleniny s hrubou prípravou

Sklad je prístupný zo zásobovacej chodby a je vybavený skladovým úsekom s regálom a úsekom na hrubú prípravu zemiakov a zeleniny. Vo vyhradenom priestore je umiestnená škrabka a pracovný stol s drezom.



## Stavba: **Školské stravovacie zariadenie**

### PRÍPRAVNÁ ČASŤ

Jednotlivé technologické postupy budú vykonávané v určených úsekoch, ktoré budú vytvorené ako prevádzkovo oddelené úseky:

- Čistá príprava zeleniny
- Čistá príprava mäsa
- Príprava múčnych pokrmov
- Príprava vajec
- Studená príprava
- Expedičný úsek

Jednotlivé úseky budú vybavené príslušným technologickým zariadením – nerezové pracovné stoly, umývacie drezy, pracovné stoly s drezom, a stolové zariadenia - krájač a strúhač zeleniny,

### VÝROBNÁ ČASŤ

#### Úsek tepelnej výroby

Varňa je vybavená zariadeniami na tepelnú prípravu jedál - varenie, dusenie, smaženie, pečenie, varenie v pare, kombinované varenie a pod. Typová a kapacitná voľba výrobných zariadení zaručuje zabezpečenie výroby celého sortimentu jedál v požadovanom množstve a kvalite. Jedná sa o tieto technologické zariadenia: konvektomaty, multifunkčnú panvicu, kotly, sklopnú panvicu a šesťhorákový sporák.

Zariadenia sú v priestore usporiadané tak, aby umožňovali bezpečnú a hygienickú prevádzku a správny postup výroby. Priestor kuchyne s prípravami je vybavený umývadlami na hygienu rúk.

Hotové jedlá pripravené na výdaj sú prechodne počas výdaja jedál uložené v teplom výdajnom pulte vo výdajnom úseku.

Na výrobnú a výdajnú časť navádzajú ešte úseky:



## Stavba: **Školské stravovacie zariadenie**

### Umývanie čierneho riadu

Úsek umývania čierneho riadu je vybavený umývačkou riadu na zabezpečenie hygienického a vysokokvalitného umytia všetkých pracovných potrieb – hrncov, panvíc, gastronádob, pečných plechov a ďalších súčastí. Je doplnený hlbokým drezom na príležitostné opláchnutie pomôcok, pracovným stolom na uloženie umytých kuchynských potrieb po vybratí z umývačky a odkvapanie a osušenie umytého náradia. Umytý riad je uložený na vyhradených regáloch na prehľadné uloženie umytého a usušeného náradia, hrncov a ďalších potrieb.

### Umývanie stolového riadu

Úsek umývania stolového riadu je stavebne oddelený úsek, ktorý je veľkým podávacím otvorom prístupný zo strany stravníkov, kde odovzdávajú tácky s použitým riadom.

Použitý riad obsluha nahrubo očistí od zvyškov jedál do vyhradenej nádoby a ukladá do umývacích košov podľa druhu tanierov – hlboké, plytké, poháre, príbory atď. Naplnené koše sa presúvajú do tandemovej umývačky, kde v prvom kroku sa intenzívne opláchnu v oplachovacej umývačke a v druhom kroku sa v umývačke umývajú a osušujú. Umyté taniere sa ukladajú do vyhradeného úseku na ukladanie tanierov, ktorý je príručným skladoom stolového riadu. Odtiaľ sú taniere prenášané na výdaj k výdajnej linke.

### VÝDAJNÁ ČASŤ

Na výrobnú časť naväzuje výdajná linka, kde je jedlo vydávané obsluhou. Jedlá sú po dobu výdaja udržiavané v teple v troch teplých výdajných pulloch o kapacite 2 + 3 + 3 GN 1/1. Podľa potreby sa priebežne doplňajú z výrobného úseku, resp z teplej udržiavacej skrine.

Výdajný úsek je vybavený pojazdovou rampou na pojazd táciok, ktoré si stravníci odoberajú na začiatku linky. Tácky sú doplňané plynule z umývarne stolového riadu. Po prevzatí polievky a hlavného jedla je k dispozícii na zadnej časti výdaja priestor na prílohy a nápoje. Súčasťou výdajného úseku je úsek prípravy raňajok s prípravou nápojov a s úsekom prípravy pečiva.



Stavba: **Školské stravovacie zariadenie**

**4. ZOZNAM TECHNOLOGICKÉHO VYBAVENIA KUCHYNE**

pol.	ks	Názov	rozmer			plyn	elektrická energia	
			š	h	v	príkon kW	napätie	príkon kW
KUCHYŇA								
01	1	Konvektomat 12 GN 2/1 so zasuvacím vozíkom	1 110	x	960 x 1 345		400	37,00
02	1	Konvektomat 10 GN 1/1	870	x	960 x 1 550		400	18,00
03	1	Kotol varný elektrický 200 litrov GastroHal - presun	1 400	x	900 x 850		400	24,00
04	1	Pracovný stôl nerezový	1 800	x	600 x 900			
05	1	Multifunkčná panvica elektrická 100 litrov	1 200	x	920 x 1 100		400	28,00
06	1	Kotol varný plynový 150 litrov	900	x	900 x 850	24,00		
07	1	Panvica plynová 80 litrov	900	x	900 x 850	18,00		
08	1	Sporák plynový 6-horákový	1 200	x	900 x 850	40,00		
09	1	Sporák plynový 4-horákový	700	x	700 x 850	20,00		
10	1	Udržiavacia skriňa	800	x	800 x 1 500		400	12,00
11	1	Teplý pult výdajný 2 GN	1 200	x	700 x 900		230	1,50
12	1	Teplý pult výdajný 3 GN	1 200	x	700 x 900		230	2,20
13	1	Teplý pult výdajný 3 GN	1 200	x	700 x 900		230	2,20
14	1	Kuchynský robot 60 l kotlík plus komplet príslušenstvo					400	3,50
15	1	Umývačka riadu priebežná tandemová s predplachovou umývačkou	1 300	x	600 x 1 500		400	12,00
16	1	Umývačka čierneho riadu					400	12,00
17	1	Chladiaca skriňa skladová cca 500 litrov	750	x	730 x 1 650		230	0,20
18	1	Chladiaca skriňa skladová cca 500 litrov	750	x	730 x 1 650		230	0,20
19	1	Chladiaca skriňa skladová cca 500 litrov	750	x	730 x 1 650		230	0,20
20	1	Chladiaca skriňa skladová cca 500 litrov	750	x	730 x 1 650		230	0,20
21	1	Chladiaca skriňa skladová cca 500 litrov	750	x	730 x 1 650		230	0,20
22	1	Mraziaca skriňa skladová cca 500 litrov	750	x	730 x 1 650		230	0,35
23	1	Chladiaca skriňa na odpad cca 500 litrov	750	x	730 x 1 650		230	0,20
24	1	Škrabka zemiakov					400	1,50



Stavba: **Školské stravovacie zariadenie**

25	1	Pracovný stôl nerezový s drezom	1 500 x 700 x 900			
26	1	Tlaková sprchová batéria				
27	1	Pracovný stôl nerezový s drezom	700 x 600 x 900			
28	1	Pracovný stôl nerezový s drezom	2 000 x 700 x 900			
29	1	Pracovný stôl nerezový	1 500 x 700 x 900			
30	1	Pracovný stôl nerezový s drezom	1 500 x 700 x 900			
31	1	Pracovný stôl nerezový	1 500 x 700 x 900			
32	1	Pracovný stôl nerezový	1 000 x 700 x 900			
33	1	Pracovný stôl nerezový	2 000 x 700 x 900			
34	1	Pracovný stôl nerezový s drezom	1 200 x 700 x 900			
35	1	Tlaková sprchová batéria				
36	1	Pracovný stôl nerezový s drezom s prelisom na koše	1 400 x 700 x 900			
37	1	Tlaková sprchová batéria				
38	1	Zmakčovač vody automatický centrálny	360 x 460 x 600			
39	1	Pracovný stôl nerezový s drezom	1 500 x 700 x 900			
40	1	Pracovný stôl nerezový	800 x 700 x 900			
41	1	Pracovný stôl nerezový	1 800 x 700 x 900			
42	1	Pracovný stôl nerezový	1 200 x 700 x 900			
43	1	Pracovný stôl nerezový	1 200 x 400 x 900			
44	1	Pracovný stôl nerezový	1 200 x 400 x 900			
45	1	Pojazdová dráha na tácky	4 500 x 400			
46	1	Parapetná pracovná plocha nerezová	4 000 x 250			
47	1	Pojazdová dráha na tácky	2 600 x 400			
48	1	Parapetná pracovná plocha nerezová	1 750 x 250			
49	1	Pracovný stôl nerezový príjmový	1 900 x 700 x 900			
50	1	Pracovný stôl nerezový odoberací s prelisom na koše	1 600 x 700 x 900			
51	1	Polica na koše	800 x 600 x 500			
52	1	Pracovný stôl nerezový	2 000 x 700 x 900			
53	1	Pracovný stôl nerezový	550 x 900 x 900			
54	1	Pracovný stôl nerezový	700 x 900 x 900			
55	1	Pracovný stôl nerezový	1 100 x 900 x 900			





Stavba: **Školské stravovacie zariadenie**

56	1	Pracovný stôl nerezový	2 000 x 600 x 900			
57	1	Pracovný stôl nerezový	800 x 600 x 900			
58	1	Pracovný stôl nerezový	800 x 600 x 900			
59	1	Pracovný stôl nerezový	1 000 x 700 x 900			
60	2	Regál nerezový roštový	900 x 600 x 1 500			
61	9	Regál skladový biely	800 x 400 x 1 500			
62	2	Regál nerezový roštový	1 200 x 600 x 1 500			
63	2	Regál nerezový roštový	800 x 300 x 1 500			
64	4	Regál nerezový roštový	600 x 300 x 1 500			
65	2	Nástenná polica	800 x 300 x 300			
66	2	Nástenná dvojpolica	1 000 x 300 x 450			
67	3	Nástenná dvojpolica	500 x 300 x 450			
68	1	Nástenná dvojpolica	1 200 x 300 x 450			
69	2	Nástenná dvojpolica	700 x 300 x 450			
70	1	Napúšťacie rameno vody nad sporák				
71	1	Odsávací digestor s tukovým filtrom a osvetlením (súčasť dodávky VZT)	3 200 x 2 400 x 450		230	
72	1	Odsávací digestor s tukovým filtrom (súčasť dodávky VZT)	1 200 x 1 200 x 450		230	
73	1	Odsávací digestor s tukovým filtrom (súčasť dodávky VZT)	1 600 x 900 x 450		230	
74	1	Odsávací digestor s tukovým filtrom a osvetlením (súčasť dodávky VZT)	1 200 x 900 x 450		230	
75	1	Odsávací digestor s tukovým filtrom a osvetlením (súčasť dodávky VZT)	1 600 x 1 100 x 450		230	
76	1	Odsávací digestor s tukovým filtrom (súčasť dodávky VZT)	1 600 x 1 100 x 450		230	
77	1	Kombinovaná výlevka	500 x 700 x 1 000			
				PLYN		ELEKTRO
		SPOLU INSTALOVANÝ PRIKON		102		155

Vypracoval: Ing. Labanc, 01.08.2019