

## **D.1.4.8 GASTRO PROJEKT**

# **TECHNICKÁ ZPRÁVA**

**Akce: Nová dětská skupina v budově MŽP**

**- Výdejna pokrmů**

-

Ministerstvo životního prostředí

Vršovická čp. 1442/65, 100 10 Praha 10 - Vršovice

### **OBSAH:**

**1.1 Úvod**

**1.2 Základní údaje, kapacity**

**1.3 Popis technologie**

**1.4 Odpady**

**1.5 Stroje a zařízení**

**1.6 Energie**

## **1.1 Úvod**

Hlavními znaky navrhovaného řešení jsou technická jednoduchost, kvalitní technologie a finální produkt, jakož i velice dobré podmínky pro obsluhu.

Jídlo se zde nebude připravovat, pouze chystat a vydávat.

## **1.2 Základní údaje a kapacity**

Místo stavby : Vršovická čp. 1442/65, 100 10 Praha 10 - Vršovice

Investor: MŽP, Vršovická čp. 1442/65, 100 10 Praha 10 - Vršovice

Charakter stavby: Výdejna jídel

### **Kapacity**

Výdej jídel je zamýšlen pro	29
-----------------------------	----

Dětí	24
------	----

Personál	5
----------	---

Vydávat se budou snídaně, svačinky a obědy.

## **1.3 Popis technologie**

K výdeji jídel se využívá technologie:

Lázeň na výdej jídel na 3 GN 1/1

Chladnička na saláty.

Nádobí je uskladněno v uzavíratelném stole.

Pro ohřátí apod. je zde 2x elektrické vařidlo s odsavačem.

Jídlo se přiveze v termoportech do přípravy mytí termoportů, kde se gastronádoby vydělají a přenesou do výdejny do lázně. Termoporty se dále umyjí a uloží do regálu.

Jídlo se z lázní rozdělí na talíře a ty se pomocí vozíku rozvezou po třídě dětem.

### **Umývárny kuchyňského a stolního nádobí**

Použité nádobí se bude svážet k mycímu úseku, kde proběhne shrnutí zbytků a dále nádobí postoupí do myčky, kde se umyje a uloží do stolu skříňového.

#### **1.4 Odpady**

Biologický odpad z výdeje bude skladován v chladničce mimo kuchyň, která je k tomu určená.

#### **1.5 Stroje a zařízení**

Při výběru strojů a zařízení pro uvažované vybavení kuchyně a odbytových prostor je zohledněn požadavek na kvalitu strojů a zařízení včetně jejich předpokládané životnosti. Pracovní a mycí stoly, nástěnné police jsou v provedení nerezů a to s ohledem na snadné plnění hygienických požadavků a životnost tohoto zařízení.

#### **1.6 Energie**

Pro provoz kuchyně je zapotřebí elektrická energie, teplá a studená voda.