

NAVÝŠENÍ KAPACITY ŠKOLNÍ KUCHYNĚ



TECHNOLOGICKÁ STUDIE

ČERVENEC 2020



I. IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE :

Název stavby : Úprava školní kuchyně v ZŠ T.G.Masaryka
Nám. Českého povstání 6, 161 00 Praha 6 - Ruzyně

Charakter stavby : Dílčí úprava školní kuchyně – navýšení výrobní
kapacity na 400 jídel - technologická část

Investor : Městská část Praha 6, Čs. armády 23, Praha 6
zastoupená
SNEO a.s., Nad Alejí 1876/2, 162 00 Praha 6

Stupeň dokumentace : Technologická studie v rozsahu 1.NP

Projektant : G-team projektová kancelář s.r.o.
Veleslavínská 39
162 00 Praha 6
IČO : 28974689

Datum : červenec 2020



II. ZÁKLADNÍ ÚDAJE O STAVBĚ :

Kapacita : 400 obědů, výroba ze základních surovin

III. PŘEHLED VÝCHOZÍCH PODKLADŮ :

- A) Zadání na zpracování studie
- B) Upřesnění zadání při osobní návštěvě projektanta
- C) Prohlídka na místě

IV. ZDŮVODNĚNÍ STAVBY:

Stávající školní jídelna v základní škole T.G.Masaryka v Praze 6 - Ruzyni připravuje obědy pro současných 250 strážníků. Potřeba navýšit výrobu na min. 400 jídel si vyžádá úpravu technologického vybavení. Výdej jídel do jídelny zůstává v současné výši 250 jídel, menší část jídel – 150 se bude vyvážet do externí jídelny.

Novým technologickým vybavením je možno dosáhnout výrobní kapacitu 400, v případě jednodušší skladby jídel až 500 obědů pro žáky školy.

V. ČASOVÝ PLÁN PŘÍPRAVY A REALIZACE (v týdnech od zahájení) :

Přípravné práce – zaměření, stav. tech. průzkum	2 týdny
Jednostupňový projekt	6 týdnů
Realizace stavby	8 týdnů

Celkem	16 týdnů
--------	----------

V časovém plánu není zahrnuto vodoprávní řízení, které je vyvoláno instalací nového lapače tuků.

VI. DISPOZIČNÍ ŘEŠENÍ :

Návrhem provozu se rozumí dispoziční uspořádání provozních místností a jejich vybavení technologickým zařízením tak, aby nedocházelo ke křížení čistých a nečistých cest. Týká se přípravy a distribuce jídel a manipulace s hotovými pokrmy. Gastronomický provoz je navržen tak, aby splňoval podmínky Nařízení Evropského parlamentu a rady (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin. Podkladem pro zpracování byla stavební dispozice objektu.

Provozní dispozice vyhovuje současným nárokům na gastronomický provoz a nebude měněna. Rovněž budou zachovány stávající sklady a přípravný surovin včetně jejich vybavení.

Rekonstrukce zasáhne pouze část 1.NP objektu. Úprava provozu se dotkne varny včetně výdejní linky, umývárny stolního nádobí a kuchyňského nádobí.

Technologické vybavení varny je soustředěno do jednoho varného bloku. Výdejní linka bude upravena pro moderní provoz výdeje jídel. Umývárny nádobí budou vybaveny novými mycími stroji o správné mycí kapacitě.

VII. TECHNOLOGIE GASTROPROVOZU :

A) Úvod

Předmětem této části dokumentace je zpracování technologické koncepce gastronomického provozu v kuchyni, jejího vybavení s ohledem na požadovanou kapacitu, provozní, hygienické a bezpečnostní předpisy. Vybavením novou technologií bude kuchyně představovat moderní velkokuchyňský provoz výroby pokrmů se samoobslužným výdejem pro strážníky.

Gastronomický provoz je umístěn v 1.NP objektu základní školy T. G. Masaryka v Praze 6 Ruzyni.

Podkladem pro zpracování byly požadavky investora, dále výkresy stávajícího stavu stavební dispozice objektu. Návrh nového vybavení byl konzultován s investorem.

B) Charakteristika provozu

Gastroprovoz je umístěn v 1.NP objektu, kde je situován příjem surovin, skladové hospodářství, hrubá přípravná zeleniny, čisté přípravný, varna a umývárna kuchyňského nádobí. Je zde situována rovněž jídelna s výdejnou jídel a umývárnu nádobí. Součástí provozu jsou šatny personálu a WC s umývárnu.

Hlavní kuchyně spolu s dalšími výrobními a skladovacími provozy je nově dimenzována na kapacitu 400 jídel za směnu.

C) Popis technologie výroby

Příjem surovin

1. NP má přímý zásobovací vstup. Suroviny budou zásobovacím vstupem zaváženy do skladového zázemí. Ruční manipulací bude zboží zaváženo do jednotlivých skladů. Četnost zavážení do skladů musí být uživatelem zajištěna tak, aby nebyla narušena výrobní kapacita kuchyně.

Sklady

Sklady jsou rozděleny podle druhu uskladněného zboží na suché, chladné a pomocné. Všechny sklady jsou situovány v blízkosti přípraven, takže manipulační cesty jsou co možno nejkratší. Choulostivé suroviny (maso, zelenina, mléko, tuky, vejce, uzeniny) budou ukládány v chladících skříních. Z jednotlivých skladů si suroviny personál kuchyně odebírá k přípravě a konečné úpravě do varny.

Výrobní provoz

Hrubá přípravná zeleniny slouží pro hrubé očištění zeleniny. Předpokládá se škrábání brambor z uložených zásob, proto je přípravná vybavena škrabkou na brambory. Dovoz masa se předpokládá v kuchyňské úpravě, přípravná masa je integrována jako samostatné pracoviště do prostor varny. Ze skladů a hrubé přípravný jsou suroviny dopravovány do jednotlivých čistých přípraven a varny ke konečné přípravě jídel. Suroviny se na určených pracovištích připraví a potom se tepelně zpracují ve varně. Kapacita strojního zařízení je v souladu s požadovanou výrobní kapacitou.

Výdej jídel

Výdej jídel je řešen jako samoobslužná výdejní linka, v níž jsou uloženy GN nádoby s vyrobenými komponenty, z nichž personál kompletuje menu pro strážníky. Vyrobené jídlo v gastronádobách je uloženo ve vyhřívaných vodních lázních, v případě studené kuchyně v chladících vitrínách. Ve výdeji je navržen salátový bufet se samoobslužným odběrem. Samoobslužně jsou vydávány i teplé nápoje.

Mytí nádobí

Použité nádobí z jídelny je na podnosech odevzdáváno na příjmovou plochu umývárny stolního nádobí. Zde jej obsluha umývárny odebírá, třídí, předmývá a ukládá do mycího stroje. Po umytí se nádobí dopravuje zpět do výdeje.

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

Přehled hlavních zařízení je popsán v samostatné příloze – Seznam strojů a zařízení.

D) Doprava a manipulace s materiálem

Příjem surovin se předpokládá kusově, ručně event. pomocí malé skladové mechanizace. Totéž platí pro manipulaci ve skladech.

F) Požadavky na energie

Pro technologické vybavení gastronomického provozu je nutno zajistit tuto potřebu energií :

El. energie :

instalovaný příkon	285 kW
současnost	0,65
skutečný příkon	185 kW

G) Počet pracovníků a směnnost

Provoz kuchyně bude zajišťovat 5 pracovníků v jedné směně.

H) Systém sledování kritických bodů

V provozu výroby pokrmů bude zaveden systém stanovení, kontroly a evidence kritických bodů (HACCP) v souladu s nařízením Evropského parlamentu a rady (ES) č. 853/2004. Jedná se o počet bodů, četost jejich sledování, metodika odečtu apod. Systém HACCP dále zahrnuje soubor opatření, zajišťující technologické a hospodářské podmínky pro uskutečňování a plnění hygienických a protiepidemiologických požadavků, vyplývajících z příslušných zákonů a vyhlášek a hygienických požadavků na pracovní prostředí vydaných Ministerstvem zdravotnictví ČR a Evropskými institucemi.

I) Údržba

Zařízení stravovací části je náročné na pravidelnou preventivní údržbu, tj. plánovitě 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 údržby a čistoty kuchyňských provozů je nutno použít běžných úklidových zařízení a pomůcek (úklidové nádoby, čisticí stroje) nikoli čištění pomocí stříkající vody z hadice. Požaduje se provedení el. instalace zásuvek a vypínačů pro podmínky čištění do výše obkladu v provedení do vlhka.

J) Bezpečnost a ochrana zdraví při práci

V oblasti bezpečnosti práce se vychází z platných bezpečnostních předpisů. Prostor kolem technologických zařízení je dimenzován tak, aby vyhovoval bezpečnostním, provozním, montážním a 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 ap. je nutno používat předepsané ochranné pomůcky. V provozu je nutno bezpodmínečně dodržet veškeré předpisy pro obsluhu strojního zařízení, vydané výrobcem. Veškeré osoby, pracující ve stravovací části, musí mít platný zdravotní průkaz.

Provoz stravovací části nemá negativní vliv na životní prostředí.

VIII. STAVEBNÍ ČÁST

Stavební úpravy se týkají prostor v 1 NP objektu. Statické zásahy do vodorovných ani svislých konstrukcí se neuvažují. Úpravy v tomto podlaží pouze v bourání a opravě tras pro nové rozvody médií pro připojení nových spotřebičů v hlavním varném bloku a v prostoru konvektomatů, v úseku výdeje jídel, mytí stolního a mytí provozního nádobí. V dotčených prostorech bude demontována stávající technologie, v místech trasy rozvodů budou odstraněny obklady, podlahy, zařizovací předměty a osvětlení.

V prostoru kuchyně budou v místech narušení provedeny nové podlahy a nové povrchy stěn a podhledy. Náslapnou vrstvu v kuchyňských provozech bude tvořit dlažba. Nově bude provedeno obložení prostorů pro gastroprovoz omyvatelným materiálem.

ZDRAVOTNÍ INSTALACE

Stávající stav:

V oblasti zdravotně technických instalací je objekt napojen na dostupné technické rozvody veřejných sítí. V předmětném oboru řešení je to veřejný vodovod a jednotná kanalizace.

Řešení projektu:

Předmětem řešení zdravotních instalací je výměna vnitřních instalací v dotčených prostorách, napojení nových spotřebičů a provedení nové tukové kanalizace. Dojde k demontáži stávajících zařízení a zařizovacích předmětů, připojovacích rozvodů potrubí v prostoru varny a umýváren nádobí a k montáži nových zařízení napojených na navržené instalace. Nově bude řešena tuková kanalizace v kuchyni. Bude svedena do nového venkovního lapače tuků. Po předčištění bude vypouštěna do veřejné sítě.

Zdravotní technika bude odpovídat běžnému standardu v rámci hygienických předpisů plastovými rozvody.

VYTÁPĚNÍ

Do topného systému nebudou provedeny žádné zásahy.

ELEKTROINSTALACE

Návrh řeší světelné a zásuvkové obvody, napojení technologických zařízení, popř. rozvaděče nn a slaboproudé systémy. Předmětem této studie není případné zajištění navýšení dodávky el. energie.

Všechny navržené materiály musí vyhovovat platným normám a musí být schváleny elektrotechnickým zkušebním ústavem pro použití v ČR. Použití koncových prvků musí být vždy odsouhlaseno investorem a architektem.

VĚTRÁNÍ

Stávající systém větrání bude zachován. Pro potřeby odvětrání varného bloku, konvektomatů a prostor umývárny nádobí budou instalovány nové odsávací zákryty. Rozvody VZT budou upraveny do nových pozic, větrací jednotka bude seřízena dle nových technických parametrů. Předpokládá se přepojení odsávacího výkonu VZT po skončení varných procesů v kuchyni na větrání umývárny stolního nádobí a výdejny jídel.

IX. ODHAD INVESTIČNÍCH NÁKLADŮ

Stavební část

Obestavěný prostor	x	kubiková cena (částečná rekonstrukce):	
kuchyně 230 m3	x	6.000,- Kč	1.380.000,- Kč
Venkovní lapač tuků vč. zemních prací a napojení			320.000,- Kč

STAVEBNÍ ČÁST CELKEM	1.700.000,- Kč
-----------------------------	-----------------------

Technologická část

Varná technologie	4.700.000,- Kč
Výdej jídel	600.000,- Kč
Mycí technika	900.000,- Kč

GASTROTECHNOLOGIE CELKEM	6.200.000,- Kč
---------------------------------	-----------------------

NÁKLADY CELKEM BEZ DPH	7.900.000,- Kč
DPH 21%	1.659.000,- Kč
NÁKLADY CELKEM S DPH	9.559.000,- Kč

Č. poz.	Popis	Ks / Kpl	Rozměry (Š × H × V) [mm]		230 V [kW]		400 V [kW]		Příkon celkový [kW]	Plyn [kW]	Plyn celk. [kW]	Plyn dim.	Voda st.	Voda tep.	Voda st. změkčená	Odpad	Poznámka
			zás.	p. p.	zás.	p. p.											
1. NP																	
01 – Příjem																	
-	Ponecháno stávající vybavení																
02 – Prádelna																	
-	Ponecháno stávající vybavení																
03 – Chodba																	
-	Ponecháno stávající vybavení																
04 – Hrubá přípravná zelenina																	
-	Ponecháno stávající vybavení																
05 – Chladicí box																	
-	Ponecháno stávající vybavení																
06 – Suchý sklad																	
-	Ponecháno stávající vybavení																
07 – Sklad chlazených surovin																	
-	Ponecháno stávající vybavení																
08 – Denní místnost																	
-	Ponecháno stávající vybavení																
09 – Šatna																	
-	Ponecháno stávající vybavení																
10 – Koupelna																	
-	Ponecháno stávající vybavení																
11 – WC																	
-	Ponecháno stávající vybavení																
12 – Kuchyň, výdej jídel																	
1	Plynový varný kotel s kruhovou vložkou nesklonný, nepřímý ohřev, užitný objem 96 l, osazen na betonovém stavebním soklu	1	900	920	750	0,5	0,5		0,5	22	22	DN20	DN15	DN15	DN15		Napojení změkčené vody ze změkčovače provede stavba
2	Podlahový nerezový žlab s roštem vč. sifonu	2	900	500	200												DN100
3	Varný kotel plynový s kruhovou vložkou, nepřímý ohřev, užitný objem 145 l, osazen na betonovém stavebním soklu	1	900	920	750	0,5	0,5		0,5	28	28	DN20	DN15	DN15	DN15		Napojení změkčené vody ze změkčovače provede stavba
4	Pracovní nerez plocha ve varném bloku s bezesparým zámkovým spojením s technologií ve varném bloku	1	150	920	750												
5	Sporák plynový čtyřzónový 4x 8 kW na elektrické podestavní troubě pro GN 2/1, osazen na betonovém stavebním soklu	1	900	920	750	0,5	0,5	5	5,5	32	32	DN20					
6	EI, sklopná tlaková multifunkční pánev GN 2/1, rychlovarná s elektronickou regulací dotýkovým ovládním na LCD panelu, užitný objem 70 l, osazen na betonovém stavebním soklu	1	1300	920	750			27,6	27,6				DN15	DN15		DN40	

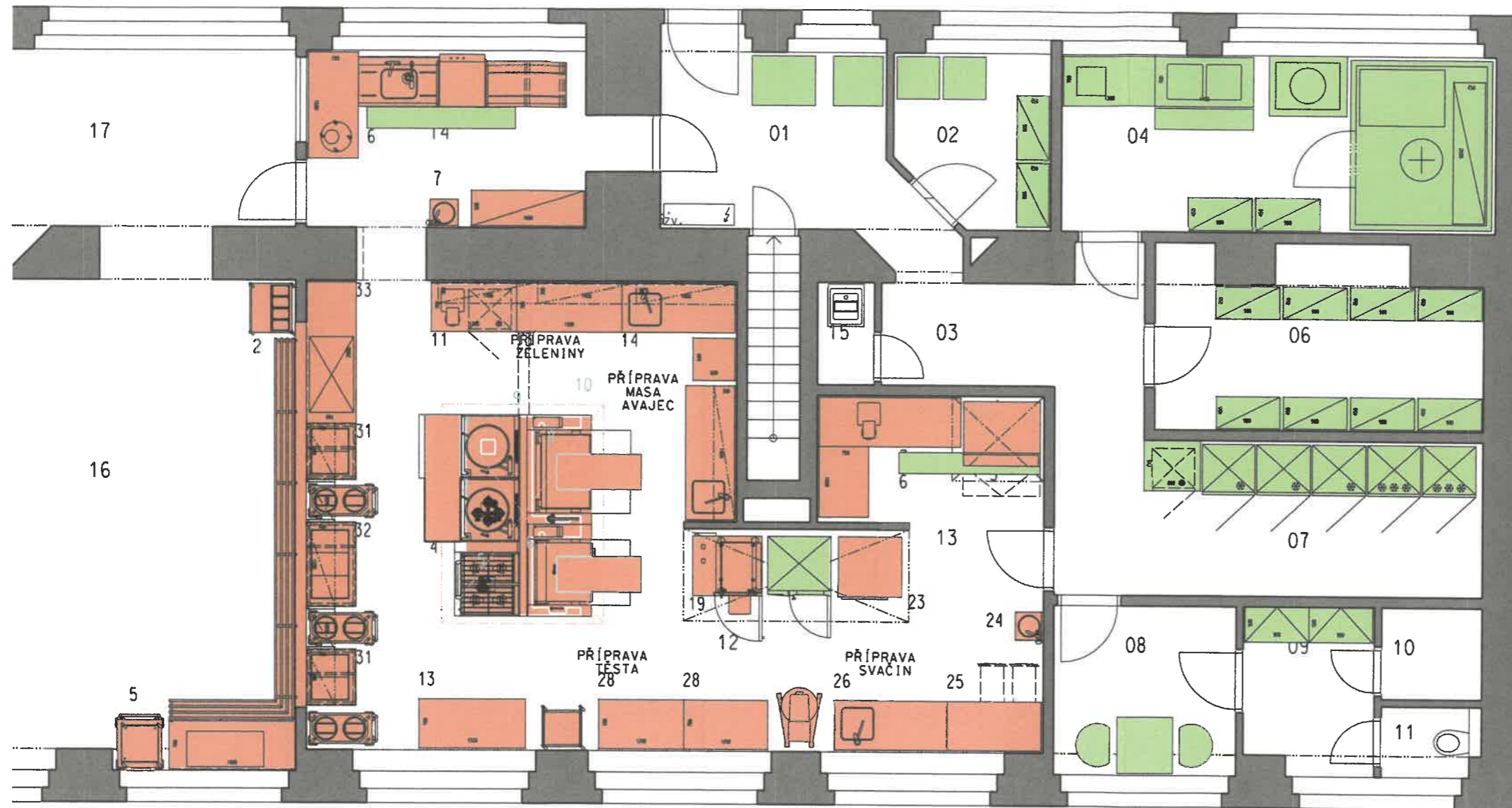
Č. poz.	Popis	Ks / Kpl	Rozměry (Š × H × V) [mm]		230 V [kW]		400 V [kW]		Příkon celkový [kW]	Plyn [kW]	Plyn celk. [kW]	Plyn dírn.	Voda st.	Voda tep.	Voda st. zrněččená	Odpad	Poznámka
			záb.	p. p.	záb.	p. p.											
7	Podlahový nerezový žlab s roštěm vč. sifonu El. sklopná neličková multifunkční pánev GN 3/1, rychlovarná s elektronickou regulací dotykovým ovládním na LCD panelu, užitný objem 135 l, osazena na betonovém stavěbním soklu	2	1200	500	200												
8	Zakrývací nerez lišta s bezesparým zámkovým spojením mezi zády a boky varných aparátů	1	1550	920	750			28,0					DN15	DN15	DN40		
9	Odsávací nerez zakrývací nad varnými aparáty s osvětlením, napojit na VZT	1	2850	100	-												Napojit na VZT
10	Pracovní stůl nerez, s volným spodním prostorem pro poz. č. 12, se zadním lemem	1	3100	2300	500			0,5									
11	Chladicí nerez skříň podstolová, +2 °C / +8 °C, 150 l, plně dveře levé	1	600	600	855			0,15									
12	Pracovní stůl nerez s policí, se zásuvkou uprostřed, se zadním lemem	2	1500	700	900												
13	Pracovní stůl nerez se dřezem 500 x 500 x 250 mm vlevo, s policí, s lemem vzadu a vpravo	1	1600	700	900							DN15	DN15		DN50		
14	Palice nástěnná dvoudílná, nerez	3	1400	300	450												
15	Řeznický špálek, nerez ráz, pracovní deska z nierolenu	1	600	600	850												
16	Pracovní stůl nerez se dřezem 500 x 500 x 250 mm vpravo, s policí, se zásuvkou uprostřed s lemem vzadu a vpravo	1	1900	700	900							DN15	DN15		DN50		
17	Palice nástěnná dvoudílná, nerez	1	1900	300	450												
18	El. konvektomat bojlerový 20x GN 1/1 vč. zavěšovacího vozíku	1	948	834	1804			36,9					DN20	DN20	DN50		
19	Podlahový nerezový žlab s roštěm vč. sifonu	1	500	300	200										DN100		
20	El. konvektomat 10 GN vč. podstavce a příslušenství – stávající zařízení	1	900	900	1000			18				DN15	DN15	DN20	DN50		Stávající zařízení
21	El. pec, sestava 3 pečících jednotek	1	900	850	1670			12									
22	Odsávací nerez zakrývací nad konvektomaty a pece, napojit na VZT	1	3200	1300	400												Napojit na VZT
23	Umyvadlo nerez s lemem, se stojánkovou směšovací baterií a sifonem	1	400	400	170								DN15	DN15	DN50		
24	Chladicí nerez stůl dvousekcový – 2 x 1/2 zásuvka / sekce, s lemem zadu a vlevo	1	1330	700	900			0,5									
25	Pracovní stůl nerez se dřezem 500 x 500 x 250 mm vpravo, s policí, se zásuvkou vlevo se zadním lemem	1	1600	700	900								DN15	DN15	DN50		
26	Univerzální kuchyňský stroj, objem nádoby 60 l	1	638	778	1316			2,25									
27	Pracovní nerez stůl s granitovou deskou na přípravu těsta, s volným spodním prostorem, se zadním lemem	2	1200	700	900												

Č. poz.	Popis	Ks / Kpl	Rozměry (Š × H × V) [mm]	230 V [kW]		400 V [kW]		Příkon celkový [kW]	Plyn celk. [kW]	Plyn dim.	Voda st.	Voda tep.	Voda st. změkčená	Odpad	Poznámka
				zás.	p. p.	zás.	p. p.								
29	Pojízdný nerez vozík na plechy	1	580 570 1820												
30	Pojízdný vyhřívaný talířový zásobník dvoutubusový, nerez	3	985 480 900	1,5				4,5							
31	Ohrivací nerez stůl s vyhřívanou vodní lázní pro 2 GN 1/1 a s otevířeným spodním prostorem	2	800 700 900	2,1				4,2		DN15			DN50		
32	Ohrivací stůl s vyhřívanou vodní lázní pro 3 GN 1/1, s otevířeným spodním prostorem	1	1200 700 900		3,1			3,1		DN15			DN50		
33	Výdějní nerez stůl s přípravou pro osazení chladič vlnitiny a pro umístění chladičho agregátu, vpravo nerez umyvadlo vč. stojánkové směšovací baterie a sifonu	1	2000 700 900							DN15	DN15		DN50		
34	Třípatrová chlazená vlnitina samoobslužná, s nuceným oběhem vzduchu a osvětlením, bez vlastního agregátu, nerez	1	1072 622 720												
35	Chladič agregát pro pozici č. 34	1		0,5				0,5							
36	Výdějní nerez parapet se zaklacením čelní hrany, horní plocha zarovnaná s horní plochou stůlů výdějní linky	1	5450 160 40												Přesný rozměr nerez parapetu bude nutné doměřit na místě
37	Změkčovač vody elektrický, vč. filtru pro zachycení mechanických nečistot, pro pozice č. 1, 3, 19 a 21 v prostoru varny	1	250 480 520	0,4				0,4		DN20			DN50		Rozvody změkčené vody ze změkčovače k jednotlivým zařízením provede stavba potrubím v podlaže
13 – Mytí provozního nádobí															
1	Pracovní stůl nerez, s roštovou polici, se zadním lemem	1	1000 700 900												
2	Stůl mycí nerez, uzavřený se dřezem 1000 × 500 mm vpravo, s volným prostorem vespod pro poz. č. 3, s lemem vzadu a vlevo, vč. sifonu a stojánkové tlakové směšovací sprchové baterie s raménkem	1	2000 700 900							DN15	DN15		DN50		
3	Změkčovač vody elektrický, vč. filtru pro zachycení mechanických nečistot, pro pozici č. 1	1	250 480 520	0,4				0,4		DN20			DN50		
4	Mycí stroj provozního nádobí, granulový s rekuperací tepla	1	1095 910 2100					13					DN20	DN70	Napojení změkčené vody ze změkčovače provede dodavatel gastro
5	Odšavací nerez zákryt nad mycí stroj, napojit na VZT	1	1300 1200 400												Napojit na VZT
6	Podlahový rošt s gubou s vyjímatelnou nerez mřížkou – stávající zařízení	1	2000 300 –												Stávající zařízení
7	Vyjímatelný nerez rošt pro podlahovou vpusť s výztuhami v místech kontaktu s nohami pozice č. 4	1	2000 300												Skutečný rozměr nerez roštu a umístění výztuh bude nutné ověřit a doměřit na místě a podle dodávaného zařízení č. 4
14 – Mytí stolního nádobí															

Č. poz.	Popis	Ks / Kpl	Rozměry (Š × H × V) [mm]	230 V [kW]		400 V [kW]		Příkon celkový [kW]	Plyn [kW]	Plyn celk. [kW]	Plyn dim.	Voda st.	Voda tep.	Voda sl. změkčená	Odpad	Poznámka
				z.ás.	p. p.	z.ás.	p. p.									
1	Odkládací stůl na použité nádoby, nerez, pracovní deska s otvorem vlevo s gumovou manžetou a víkem pro shoz odpadů, s volným spodním prostorem pro poz. č. 2	1	1500 700 870													
2	Pojízdná nádoba na odpad, nerez	1														
3	Vstupní nerez stůl do myčky stolního nádobí se dřezem uprostřed, s vysokým zadním lemem, vč. sifonu a stojánkové směšovací baterie s oplachovou sprchovou hlavici	1	1150 700 870									DN15	DN15		DN50	
4	Myčka stolního nádobí průběžná košová	1	635 742 1510-1995			7,1	7,1					DN20			DN50	
5	Výstupní nerez stůl z myčky stolního nádobí, se vsuny na uložení košů vpravo	1	1150 635 870													
6	Podlahový rošt s guliou s vyjímatelnou nerez mřížkou – stávající zařízení	1	2100 300 -													Stávající zařízení
7	Umyvadlo nerez s lemem, se stojánkovou směšovací baterií a sifonem	1	400 400 170									DN15	DN15		DN50	
8	Skladový regál čtyřpolcový na ukládání košů a stolního nádobí, nerez	1	1600 500 1800													
15 – Úklid																
– Ponecháno stávající vybavení																
16 – Jídlna																
1	Pojízdný stojan na příbory a podnosy, nerez	1	752 630 1277													
2	Pojezdová dráha trubková pro podnosy (1 × zalomená), kotvená do příčky mezi jídelnou a varnou a do poz. č. 3	1	6950 300 56													
3	Výdejní nerez stůl pro nápoje, s lemem vzadu a vlevo, zakrytá čelní strana a pravý bok	1	1800 700 900													
4	Výrobník teplych nápojů 2 × 20 l, hodinová kapacita 90 l/h	1	1095 500 895			11,4	11,4					DN20				
5	Nevyhřívavý pojízdný zásobník na koše 500 × 500 mm, nerez	1	775 670 900													
17 – Chodba																
– Ponecháno stávající vybavení																



ÚPRAVA ŠKOLNÍ KUCHYNĚ 1.NP

ZÁSOBOVÁNÍ



LEGENDA MÍSTNOSTÍ

01	PŘÍJEM
02	PRÁDELNA
03	CHODBA
04	HRUBÁ PŘÍPRAVNA ZELENINY
05	CHLADÍCÍ BOX
06	SUCHÝ SKLAD
07	CHLADNÝ SKLAD
08	DENNÍ MÍSTNOST
09	ŠATNA
10	UMÝVÁRNA
11	WC
12	VARNA, VÝDEJ JÍDEL
13	MYTÍ PROVOZNIHO. NÁDOBÍ
14	MYTÍ STOLNÍHO. NÁDOBÍ
15	ÚKLID
16	JÍDELNA
17	CHODBA

	NOVÁ ZAŘÍZENÍ
	STÁVAJÍCÍ ZAŘÍZENÍ

ZÁKLADNÍ ŠKOLA T.G.MASARYKA, PRAHA 6 - RUZYNĚ

STUDIE NAVÝŠENÍ KAPACITY VARNY. NA 400. JÍDEL

1.NP... 1:75