

Technická zpráva

Obsah

1. Průvodní část	3
1.1 Identifikační údaje	3
1.2 Záměr zadavatele	3
1.3 Předpokládaná provozní kapacita	3
2. Technická část	4
2.1 Výchozí podklady	4
2.2 Předmět projektové dokumentace	4
2.3 Stručný popis stavby	4
2.4 Dispoziční řešení provozu	4
2.5 Bezpečnost a ochrana zdraví při práci	7
3. Závěr	6

Přílohy

- 1) D.1.4.G.2 - SPECIFIKACE ZAŘÍZENÍ

Výkresy

- 1) D.1.4.G.3 - DISPOZICE TECHNOLOGICKÝCH ZAŘÍZENÍ 1.N.P.
- 2) D.1.4.G.4 - DISPOZICE PŘÍPOJEK ELEKTRO 1.N.P.
- 3) D.1.4.G.5 - DISPOZICE PŘÍPOJEK ZTI 1.N.P.
- 4) D.1.4.G.6 - POŽADAVKY NA VZT 1.N.P.
- 5) D.1.4.G.7 - POŽADAVKY NA STAVBU 1.N.P.

1. Průvodní část

1.1 Identifikační údaje

Akce : STAVEBNÍ ÚPRAVY A PŘÍSTAVBA OBJEKTU ul. Švermova č.p.100,
OPTIMALIZACE KAPACITY MŠ PASTELKA OSTAŠOV,
na p.p.č. 35, 32/1 a 34/1 k.ú. Ostašov u Liberce

Investor : Statutární město Liberec
Dr. E. Beneše 1, Liberec, 460 59

Generální projektant : FS Vision, s.r.o.
Boženy Němcové 54/9, Liberec 5, 460 05

Projektant gastro: Arda spol.s.r.o.
Londýnská 123/17, 460 11 Liberec 11
Tel. +420 602 115 212
projekce@arda.cz

Zodpovědný projektant : Ing. Přemysl Břenek
Vypracoval : Helena Bulířová
Druh dokumentace : DPS
Datum : 03/2018

1.2 Záměr zadavatele

Záměrem zadavatele je rekonstrukce stávajícího stravovacího provozu MŠ.

1.3 Předpokládaná provozní kapacita

Typ provozu	kuchyně pro stravování předškolních dětí
Kapacita provozu	do 120 jídel
Sortiment	skladba jídel - svačinky, obědy hotová jídla včetně polévek, studená kuchyně, moučníky teplé a studené nápoje
Energie pro gastrotechnologii	el. energie předpokládaný instalovaný příkon elektro– 60 kW za součinnosti 0,6 – 36 kW

Počet zaměstnanců kuchyně: 2

2. Technická část

Výchozími podklady pro zpracování tohoto projektu byly :
- podklady v digitální formě
- požadavky zadavatele

2.2 Předmět projektové dokumentace

Předmětem této projektové dokumentace je rekonstrukce stávající kuchyně a výměna technologického vybavení kuchyně tak, aby byla usnadněna práce personálu a aby bylo možné v budoucnu navýšit kapacitu kuchyně.

2.3 Stručný popis stavby

Účelem této technické zprávy je popsat technické a provozní řešení stravovacího provozu. Navrhované dispoziční řešení je dáno technickými možnostmi budovy a nutností dodržet hygienické normy, požadavky bezpečnosti práce a podmínky provozu.

2.4 Dispoziční řešení

Umístění kuchyně a zázemí zůstává beze změny. Jednotlivá pracoviště jsou vybavena technologickým zařízením a pracovními plochami tak, aby příprava pokrmů probíhala dle platných hygienických a provozních předpisů.

Celková dispozice a rozmístění hlavních zařízení jsou patrné z výkresové dokumentace.

Dispoziční řešení

Dispozičně je celý stravovací provoz umístěn do 1.N.P. Je zde soustředěn veškerý provoz, potřebný k zajištění požadované kapacity stravování. Sociální zázemí pro personál kuchyně, hrubá příprava zeleniny, skladové zázemí i kuchyně jsou navrženy tak, aby plně respektovaly provozní i hygienické požadavky.

Provoz má samostatný zásobovací vstup, který slouží i pro personál. Zázemí a kuchyně jsou navrženy tak, aby bylo vyloučeno křížení čistého a nečistého provozu a aby vše na sebe logicky navazovalo.

Jednotlivá pracoviště jsou vybavena technologickým zařízením a pracovními plochami tak, aby příprava pokrmů probíhala dle platných hygienických a provozních předpisů.

Celková dispozice a rozmístění hlavních zařízení jsou patrné z výkresové dokumentace.

Šatna a sociální zázemí

Personál kuchyně má k dispozici šatnu vybavenou šatními skříňkami, zde se personál převlékne a odděleně uloží své civilní oblečení. Šatna slouží zároveň jako denní místnost. Dále je k dispozici samostatné sociální zázemí navazující přímo šatnu – tvoří ho toaleta s předsíňkou.

Výlevka pro úklid provozu je umístěna v samostatné úklidové komoře. Zde budou uloženy i čisticí prostředky.

Prostory je nutno řádně odvětrávat.

Likvidace biodpadu

Pro skladování odpadků (biologický odpad) slouží chladicí skříň umístěná ve výklenku vedle úklidové komory..

Chladicí skříň má rozsah teplot +2/+10°C.

Odpady budou sváženy v uzavřené nádobě z jednotlivých pracovišť po skončení pracovní činnosti.

Toto je nutno ošetřit provozním řádem. Je nutno zajistit smluvní odvoz odpadů.

Suchý sklad

Sklad je vybaven skladovými regály a dvěma chladíci a jednou mrazicí skříní. Jde o stavebně oddělený prostor s oknem. Okno je nutno opatřit sítí proti hmyzu.

Sklad zeleniny

Sklad je vybaven chladicí a mrazicí skříní. Vedle chladících skříní je umístěn rošt na brambory. Jde o stavebně oddělený prostor s oknem. Okno je nutno opatřit sítí proti hmyzu.

Hrubá přípravná zeleniny

Přípravná je vybavena umyvadlem , pracovním stolem s dřezem a škrabkou na zeleninu. Před škrabkou je umístěn podlahový žlab s pororoštem. Jde o stavebně oddělený prostor s oknem. Okno je nutno opatřit sítí proti hmyzu.

Kuchyně

Kuchyň přímo navazuje na skladové zázemí a na obě jídelny.

Kuchyň se skládá z několika oddělených provozních úseků:

- Přípravná masa je vybavena umyvadlem s mísicí baterií bez ručního ovládání uzavírání tekoucí vody, dávkovačem prostředku na mytí rukou s náplní a ručníky pro jednorázové použití nebo osoušečem rukou a pracovním stolem s dřezem. Přípravná slouží v časovém oddělení také k vytloutání vajec. Pro jejich uložení je k dispozici podstolová chladnička.
- Přípravná těst je vybavena pracovním stolem a kuchyňským robotem. V dosahu je umyvadlo s baterií bez ručního uzavírání vody.
- Přípravná zeleniny a svačinek je vybavena pracovním stolem s dřezem a podstolovou chladničkou. V dosahu je umyvadlo s baterií bez ručního uzavírání vody.
Obě přípravný jsou odděleny polopříčkou v. 1400mm s nerezovým parapetem jako odkládací plochou.
- Varný blok slouží k tepelné úpravě pokrmů a skládá se ze sklopné pánve 60 l, el. sporáku se 4 plotnami s el. troubou a z tálového sporáku. Nad varným blokem bude umístěn VZT zákryt s tukovými filtry a s osvětlením. Na varný blok navazuje pracovní stůl se stávajícím konvektomatem kapacity 5 GN 1/1. Nad konvektomatem bude umístěn VZT zákryt s tukovými filtry a s osvětlením.
- Výdej jídel je vybavený výdejním stolem s vyhřívanými vanami a pracovní plochou. Jídlo bude po kompletaci na vozíčku odvezeno do jídelny. Směr výdeje jídel a směr návratu použitého nádobí jsou vyznačeny ve výkresu dispozice.
- Umývárna provozního nádobí je vybavena mycím stolem se dvěma dřezy, tlakovou sprchou a regálem na čisté nádobí.
- Umývárna stolního nádobí je vybavena průběžnou myčkou nádobí se vstupním a výstupním stolem a tlakovou sprchou. Nad myčkou bude umístěn VZT zákryt s tukovými filtry bez osvětlení. Pod výstupním stolem bude umístěn změkčovač vody. Od něj bude upravená voda přivedena k myčce, výdejnímu stolu a ke konvektomatu. Čisté nádobí bude uloženo v samostatném regálu.

V kuchyni jsou také umístěny další chladicí skříně , aby bylo umožněno oddělené uložení surovin dle sortimentu.

Veškerá připojovaná technologická zařízení jsou zakreslena v půdorysu Dispozice technologických zařízení - lze vyčíst celý výše popsaný provoz. Eventuální změny v typech zařízení lze provést pouze se souhlasem projektanta. Projektant nezodpovídá za změny, které mohou vzniknout dodatečnými stavebními úpravami, osazením jiných zařízení, nebo dodatečnými změnami požadavků investora na provoz.

2.5 Požadavky na profese

Veškerá připojovaná technologická zařízení jsou zakreslena v půdorysu Dispozice technologických zařízení – zde lze vyčíst celý výše popsaný provoz. Eventuální změny v typech zařízení lze provést pouze se souhlasem projektanta. Projektant nezodpovídá za změny, které mohou vzniknout dodatečnými stavebními úpravami, osazením jiných zařízení, nebo dodatečnými změnami požadavků investora na provoz.

2.5.2 Požadavky na ZTI

Požadavky :

- veškeré montážní práce včetně montážního materiálu, umyvadel
- přívody vody a odpady ke všem zařízením včetně uzavíracích armatur, ventilů a sifonů
- baterie u umyvadel označených BB musí být s mísicí baterií bez ručního ovládání uzavírání tekoucí vody , dávkovačem prostředku na mytí rukou s náplní a ručníky pro jednorázové použití nebo

osoušečem rukou (včetně soc. zařízení pro personál)

- V umývárně stolního nádobí bude umístěn změkčovač pro myčku, konvektomat a výdejní stůl, který je součástí dodávky gastro na hodnotu cca 5 dH, potrubí (suchovod) pro rozvod upravené vody dimenzovat na průtok 60l/min . Suchovod zajistí stavba.

Zásobování pitnou vodou bude prováděno z veřejného vodovodního řádu s vlastní vodoměrnou sestavou. Spotřebu vody řeší projekt zdravotnické, a to na základě uvažovaného počtu jídel.

Od mycích zařízení odtékají mastné odpadní vody. Z důvodů předčištění, se vedou tyto vody do lapače tuku (odvětrání). Kanalizační potrubí se musí vést mimo sklady s potravinami. V případě nutnosti – resp. není-li jiné řešení stoupačky je nutno obezdít a čistící kusy instalovat mimo tyto prostory.

2.5.3 Požadavky na ELEKTRO

Elektrické rozvody musí splňovat požadavky stanovené ČSN. Napojení všech spotřebičů musí být provedeno tak, aby se zařízení mohlo samostatně vypnout. Hlavní vypínače u spotřebičů umístit tak, aby nebyly poškozovány vlastním provozem (sálavé teplo, mastnoty, voda, atd.). Po ukončení montáže musí být vystavená revizní zpráva na elektrická připojení spotřebičů. Spotřebiče musí být chráněny nulováním a propojením (drát průměr 6 mm žluto-zelený, 1,5 m dlouhý). Předpokládaná současnost je 0,6 - 0,7.

Osvětlení ve výrobních prostorech, jídelnách, chodbách a kancelářích se doporučuje převážně zářivkové. V prostorech s občasným pobytem pracovníků může být osvětlení i žárovkovými svítilny.

Požadavky :

- připojení veškerých spotřebičů dle platných norem a předpisů
- veškerý připojovací materiál, jističe, vypínače, atd
- propojení a uzemnění veškerých stabilních technologických prvků včetně pracovních a mycích stolů
- vývody husím krkem z vypínače budou vedeny gumovým kabelem, který bude součástí dodávky stavby
- vývody z podlahy musí být chráněny pancéřovou chráničkou

2.5.4 Požadavky na VZT

Požadavky :

- je nutno zajistit řádné odvětrání veškerých prostor včetně sociálního zázemí
- nad sporákem, myčkou a konvektomatem umístit VZT zákryty
- doporučený rozměr VZT zakrytí dodržet jako minimální
- VZT zákryty jsou součástí dodávky gastro.

2.5.5 Požadavky na stavbu

V celém provozu doporučujeme uvažovat mokré prostředí do výše zárubní. Tím je určena i výška obkladů. obklady stěn ve všech prostorech do minimální výše zárubní .

- obklady stěn musí být provedeny z omyvatelných keramických obkladů, v komunikačních prostorech a skladech omyvatelný nátěr
- zajištění bezprahových průchodů,
- dodržet rozměry a typy vstupních otvorů
- stavba zajistí rozvod upravené vody k myčce, konvektomatu a výdejnímu stolu
- v hrubé přípravě a v kuchyni u pánve budou osazeny podlahové žlaby (dodávka gastro) je třeba připravit otvory. Požadavky – viz. Výkres.
- Oba průchody do jídelny budou min. šíře 900mm
- Je nutné zajistit aby zásobovací a personální vstup a vstup do kuchyně byli min. 900mm

2.6 Bezpečnost a ochrana zdraví při práci

V oblasti bezpečnosti práce se vychází z platných bezpečnostních předpisů. Prostor okolo technolog. zařízení je dimenzován tak, aby vyhovoval bezpečnostním, provozním montážním a údržbovým nárokům. Za provozu je nutná zvýšená opatrnost pracovníků obsluhujících zařízení s vařící vodou. Při manipulaci s horkými nádobami apod., je nutno používat předepsané ochranné pomůcky. V provozu je nutno bezpodmínečně dodržet veškeré předpisy pro obsluhu technologického zařízení vydané výrobcem. Veškeré osoby pracující ve stravovací části, musí mít předepsanou zdravotní prohlídku a platný zdravotní průkaz.

Stravovací provoz je náročný na pravidelnou preventivní údržbu na denní ošetřování strojů a zařízení. Obslužný personal musí být náležitě poučen a proškolen.

Je nutno vypracovat sanitační řád, aby bylo zajištěno dodržení všech hygienických požadavků, daných platnou legislativou.

Podle zákona č.258/2000 Sb. a jeho prováděcích vyhlášek v platném znění je provozovatel povinnen dodržovat správnou hygienickou a výrobní praxi a doložit systém sledování kritických bodů (HACCP).

Systém evidence, stanovení kritických bodů a provozní řád zajistí provozovatel.

!!! Provoz stravovací části nemá negativní vliv na životní prostředí !!!

3. Závěr

Zpracovatel technologické části projektu neodpovídá za změny, které by mohly vzniknout dodatečnými stavebními úpravami či změnou původních požadavků investora na provoz.

Jakékoliv změny proti projektu je možno provést pouze se souhlasem projektanta gastrotechnologie a investora (resp. jeho zástupce).

Celý projekt řeší stravovací provoz v rámci možností, které nám dává stavební dispozice. Dispozice technologických zařízení je prostorově uspořádána tak, aby vyhovovala danému typu stravovacího zařízení a veškerým hygienickým normám.

Věříme, že se nám podařilo vytvořit koncepci stravovacího provozu, který splňuje veškeré požadavky jak ze strany hygienických norem a předpisů, tak z provozních požadavků,

za firmu ARDA spol. s.r.o.

Helena Bulířová
projektant