

<i>Generální projektant :</i> Ing.arch. Martin Štrouf Ing.arch. Petr Uhlíř		<i>Investor :</i> Obec Přerov nad Labem Přerov nad Labem 38 Přerov nad Labem 289 16	
<i>Zpracovatel části :</i>  VIEWEGH — GASTRO TEAM — VIEWEGH GASTRO TEAM s.r.o. NUPAKY 164 251 01 ŘÍČANY TEL.: 241405380 info@gastro-projekt.cz		<i>Autorizace/revize :</i>	
<i>Odpovědný projektant :</i> Ing.Jana Janečková	<i>Vypracoval :</i> Ing.Radek Jeřela	<i>Kreslil :</i> Ing.Jana Janečková	<i>Kontroloval :</i> Čestmír Pavlík
<i>Akce :</i> Mateřská škola <i>Umístění stavby:</i> Přerov nad Labem 114/22,114/23,114/11,114/10,114/5,114/6,114/17, st159/1		<i>Datum :</i> 02/2021	<i>Paré :</i>
<i>Objekt(část) :</i> D.1.4.5 - Gastroprovoz		<i>Stupeň :</i> DPS	
<i>Obsah(výkres) :</i> TECHNICKÁ ZPRÁVA		<i>Měřítko :</i> -	<i>Číslo přílohy :</i> 01.

D1. Dokumentace objektů

3. Provozní soubory

Identifikační údaje:

Akce:	Mateřská škola Přerov nad Labem 114/22, 114/23, 114/11, 114/10, 114/5, 114/6, 114/17, St.159/1
Část:	D.1.4.5 - Gastroprovoz
Stupeň:	Dokumentace pro provedení stavby (DPS)
Generální projektant:	Ing.arch. Martin Štrouf Ing.arch. Petr Uhlíř
Investor:	Obecní úřad Přerov nad Labem Č.p.38 Přerov nad Labem 289 16
Zhotovitel části:	VIEWEGH GASTRO TEAM s.r.o. Nupaky 164, 251 01 Říčany
Vypracoval:	Ing. Jana Janečková Ing.Radek Jeřela
Datum:	02/2021

OBSAH:

- a) Popis, zadání
- b) Seznam použitých podkladů
- c) Potřeba materiálů, surovin a množství výrobků
- d) Popis technologie výroby
- e) Základní skladba technologického zařízení
- f) Manipulace s materiálem
- g) Obecně platné stavebně technologické požadavky
- h) Údaje o potřebě energií, paliv, vody

a) Popis, zadání

Tato projektová dokumentace gastronomické části byla zpracována ve stupni Jednostupňová pro provedení stavby (DPS). Cílem zpracovaného dispozičního řešení gastroprovozu je zajištění ekonomického, hygienicky nezávadného a moderního provozu pro zpracování a výdej jídel.

Jedná se o novostavbu objektu školky. Objekt školky bude postaven v blízkosti stávajícího objektu základní školy. Gastroprovoz se nachází v 1NP, je zde zásobování, příprava jídla, sociální zázemí pro zaměstnance. V 1.NP jsou tři třídy s jídelnami.

S přípravou stravy se neuvažuje, tato bude dovážena v teplém stavu ze základní školy.

Základní kapacitní a jiné údaje:

Max.počet strávníků: cca 3x 25 dětí + 10 osob personálu

Skladba jídel: 1 druh obědů
Svačinky (připravují se v ZŠ)

Při řešení se vycházelo z následujících požadavků:

- dispozičně navrhnout stravovací provoz, který bude odpovídat prostorovým možnostem objektu, záměru investora a hygienickým požadavkům (především doporučené Vyhl. č. 137/2004 Sb. ve znění Vyhlášky č. 602/2006 Sb. a z Nařízení Evropského parlamentu a Rady č. 852/2004).
- strava bude pouze dovážena v teplém stavu v termoportech
- technologické vybavení na úrovni vyššího standardu

Předpokládaný počet personálu gastro školky: max. do 2 osob

b) Seznam použitých podkladů

Jako podklad pro zpracování projektu byla použita původní dokumentace stávajícího stavu zpracovaná generálním projektantem atelierem Rasterix, Kříženeckého nám. 1079/5b, Praha 5 a požadavky investora a provozovatele na charakter a úroveň provozu.

c) Potřeba materiálů, surovin

Zásobování

Příjem dovážených jídel a surovin probíhá hlavním vstupem přímo do pravé části přípravný – parkování vozíků.

Jídla budou dovážena v teplém stavu v gastronádobách v pojízdném termoportu, kde je zaručen minimální úbytek teploty od kompletace k expedici a vlastnímu výdeji. Z termoportů je možné stravu servírovat přímo na talíře. Do tříd se jídlo rozváží vozíky.

Termoporty se budou mýt v kuchyni ZŠ.

Sklady

Skladové hospodářství je symbolické vzhledem k tomu, že se jedná pouze o výdej jídel a veškeré suroviny budou určeny k okamžité spotřebě.

V přípravně je umístěna chladicí skříň a v pravé části je regál na případné skladování suchých potravin.

Ovoce a zelenina je dovážena v očištěném stavu.

Odpadkové hospodářství – je stávající v samostatném objektu v areálu.

Ve stravovacím provozu se předpokládá použití dalších pojízdných odpadních nádob s vyjímatelnou igelitovou vložkou.

d,f) Popis technologie výroby, popis manipulace s materiálem

Přípravna (G01)

Gastronomický provoz je rozdělen

- úsek přípravy
- úsek mytí stolního nádobí
- parkování vozíků
- prostor pro obsluhu

Výdej jídel a mytí je časově odděleno.

úsek přípravy

Jedná se o provozně oddělený úsek vybavený indukčním sporákem a konvektomatem, sestavou pracovních stolů, technologickým dřezem. V levé části od vstupních dveří je místo pro přípravu svačinek, kterou se rozumí např. mazání chleba pomazánkou, kde pomazánky budou dováženy již v hotovém stavu a chléb krájený. Stravu dětem roznese služba (kuchařka, učitelka). Pro přípravu nápojů je zde umístěn výrobek překapávaných nápojů.

Špinavé nádobí pomáhá taktéž sklízet obsluha.

Přípravna je vybavena umyvadlem na ruce p.č. u stolu 01.03.

Nad konvektomatem a sporákem je umístěna odsávací digestoř. **Ta je součástí projektu a dodávky VZT.**

úsek mytí stolního nádobí

Provozně oddělený úsek je umístěn na druhé straně od ostatních úseků. Je vybaven mycím stolem s tlakovou sprchou, myčkou na podstavci a skříňkou na čisté nádobí.

Špinavé nádobí se odkládá na pojízdné vozíky v jednotlivých třídách.

Odpad se vhadzuje do pojízdné uzavíratelné nádoby, kde je po ukončení provozu igelitová vložka vyjmuta a odnesena do venkovního skladu odpadků.

Termoporty budou umývány v jídelně, ze které se bude strava dovážet.

Technologické vybavení kuchyně je nejlépe patrné z výkresové dokumentace a z příslušného spárovaného Soupisu strojů a zařízení.

Sociální zázemí pro zaměstnance gastroprovozu

Šatna pro zaměstnance gastro je stávající v objektu základní školy. V mateřské škole je v prostoru pro obsluhu umístěna šatní skříňka na případné převlékání.

Úklid (1.23)

Je úklidová komora vybavená výlevkou a prostorem pro uklízení prostředky.

e) Základní skladba technologického zařízení

viz příloha - soupis strojů a zařízení

g) Obecně platné stavebně technologické požadavky

Dveře

Druh a úprava dveří se řídí provozem a účelem místnosti tak, že musí být zajištěna dostatečná šířka průchodů a dále požadavky požárně bezpečnostních předpisů. Šířka dveří se volí též s ohledem na instalaci technologických zařízení a přístupovou trasu k přípravám a kuchyni, kde minimální šíře je 0,9m.

Vnitřní i vnější dveře, jimiž se dopravuje zboží, nesmí být opatřeny prahem. Dveře skladů potravin a všechny vstupní dveře budou opatřeny plechovou vložkou uvnitř křídla (proti vnikání hlodavců).

Dopravní trasa pro montáž jednotlivých technologií musí být prověřena a zajištěna před dokončením stavebních úprav v kuchyni. Tuto trasu prověří vybraný dodavatel.

Okna

Parapety oken výrobních místností mají být alespoň 1,2m vysoké, lépe 1,4m.

Podlahy

Podlahy všech provozních místností musí být lehce omyvatelné, snadno čistitelné, trvanlivé, odolné proti mechanickému poškození, bezprašné, nehluché a protiskluzné. V místnostech s vlhkým a mokřím provozem podlahy vodotěsné.

Z důvodu prevence rizik vzniku úrazů na pracovištích a na základě platných vyhlášek a norem (Vyhláška 268/2009 Sb., o technických požadavcích na stavby a ČSN 74 4505), požadujeme dle ČSN 74 4505 „Podlahy – Společná ustanovení“, v článku 4.17 této normy příslušnou protiskluznost podlahy, jenž je dána součinitelem smykového tření „f“ nebo třídou protiskluznosti R. Pro kuchyň, přípravny a umývárny je nutno dodržet protiskluznost **R10**. Pro sklady a pomocné prostory postačí protiskluznost **R10**.

Povrchy stěn

Povrchy stěn se řídí účelem místností. Veškeré výrobní prostory (umývárny nádobí, přípravny, varna apod.) musí být obloženy obkladem z keramických obkladaček do výše zárubní dveří, minimálně 1,8m.

Ve všech ostatních místnostech provést omítky stěn a stropů hladké štukové, pouze v místnosti technického příslušenství omítku vápennou hladkou. Sklad odpadků musí být obložen keramickým obkladem do výše 1,8m nebo opatřen omyvatelným nátěrem.

Prostory hygienického příslušenství musí být opatřeny omyvatelným obkladem do výše minimálně 1,5m.

Požadavky na technická zařízení

Vodovod

Dimenzování přívodů vody určuje maximální spotřeba vody. Technologické zařízení kuchyně požaduje přípojky studené a teplé vody. **Požadavek na profesi ZTI** : projektant ZTI je povinen zajistit v koordinaci s dodavatelem ZTI a GASTRO splnění normy ČSN EN 1717 a ČSN 73 6660 – dodávka oddělovačů pitné vody.

Požadovaná úprava vody

Technologická zařízení s ohřevem vody, která pro správnou funkci potřebují změkčenou vodu (konvektomat, myčka), budou tuto odebírat z automatického změkčovače, umístěného v přípravně, který je součástí dodávky GASTRO. **Požadovaná výstupní tvrdost vody je max. 5° (dle německé stupnice tvrdosti vody).**

Vytápění

Vnitřní teplota v jednotlivých místnostech je dána příslušnou normou ČSN nebo *Heating systems in buildings - Method for calculation of the design heat load*

Vzduchotechnika

Vzduchotechnické zařízení je nutné v prostorech bez přirozeného větrání a tam, kde vznikají škodliviny, tj. nadměrným vlivem tepla – nadměrný vývin par. Profese VZT řeší odvětrání vyprodukovaného tepla a určí potřebné výměny vzduchu na základě hodnot příkonů jednotlivých elektrických spotřebičů, uvedených v Soupisu strojů a zřízení. Nad teplými spotřebiči je navržen odtah par digestoří, která je součástí **dodávky a projektu VZT**.

Osvětlení

Požadavky na osvětlení jsou shrnuty v § 45 a jsou také dány ČSN 73 0580 Denní osvětlení budov, ČSN 36 0020 Sdružené osvětlení a ČSN EN 12464-1 Světlo a osvětlení - Osvětlení pracovních prostor. Podle této legislativy by na pracovních plochách připraven, ve varně, výdeji a mytí měla být udržovaná osvětlenost 500lx. Ostatní prostory 150lx.

Chlazení

Chladicí skříně mají vlastní agregát a jsou součástí dodávky **GASTRO**.

Údržba

Zařízení stravovacího části je náročné na pravidelnou preventivní údržbu, tj. plánované 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.

Hygiena pracovního prostředí a sanitace

Nedílnou součástí zařízení stravovacího provozu je *Provozní a sanitační řád*, který zahrnuje soubor opatření, zajišťují technologické a hospodářské podmínky pro uskutečňování a plnění hygienických a protiepidemiologických požadavků, vyplývajících ze směrnice a hygienických požadavků na pracovní prostředí vydané Ministerstvem zdravotnictví ČR a Nařízením Evropského parlamentu a Rady. Tento řád si stanoví provozovatel sám nebo odborná specializovaná firma na tuto problematiku.

Systémy HACCP – monitoring

Podle zákona č. 258 / 2000 Sb. a jeho prováděcích vyhlášek v platném znění, jsou budoucí provozovatelé povinni dodržovat správnou hygienickou a výrobní praxi (SHVP), a systémy sledování tzv. kritických bodů (HACCP). *Systém sledování kritických bodů bude určen provozovatelem* - stanoví počet a systém sledování teplot a časů.

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 apod. 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 předepsanou zdravotní prohlídku nebo platný zdravotní průkaz.

Pracovní prostředí

Prostředí v jednotlivých místnostech je stanoveno dle ČSN 33 2000-5-51 ed. 3 pouze jako doporučené pro komisionální schválení. Návrh prostředí vychází z technologického provozu kuchyně a z předpokládaných použitých el. zařízení.

Výdej jídel	AA5, AD1
Umývárny stolního nádobí	AA5 AD2 – 1,5m kolem mycího stolu AD3 – 0,2m nad podl. při sanitaci
Sklady	AA5, AD1

Místní vlhkost se může ve výše uvedených prostorách vyskytnout na podlaze a max. do výše 1500mm nad podlahou. Umývací prostory ve všech částech kuchyně budou posuzovány dle ČSN 332000-7-701. V uvedených prostorech, vzhledem k provozu vzduchotechnického zařízení, nedojde ke srážení vody na stěnách. Úklid stěn, vč. sanitace bude prováděn dle provozního, event. sanitčního řádu bez použití stříkající vody z hadice.

V kuchyňském provozu se neuvažuje, že by elektrické stroje a přístroje byly v dosahu vody stříkající, tryskající ze všech stran nebo že mohou být vodou zaplaveny.

Provoz stravovací části nemá negativní vliv na životní prostředí.

Důležité poznámky:

- Soupis strojů a zařízení neobsahuje GN nádoby, rošty, koše do myčky, drobná stolní zařízení, nádobí a ostatní drobný inventář, který není součástí dodávky technologie, ale je předmětem dodávky tzv. prvního vybavení.
- Detailní specifikace (výrobní dodavatelská dokumentace) musí být odsouhlasena před vlastní dodávkou generálním projektantem, projektantem této části a investorem.

- Pro montáž technologie musí být zajištěna prostorově dostatečná dopravní trasa, která bude respektovat velikosti technologií a jejich součástí. Tuto trasu si prověří a zajistí vybraný dodavatel.
- Veškeré nerezové dřezy, stoly se dřezem a umývadla budou osazeny sifonem, sedlem a přepadem nebo zátkou a stojánkovou směšovací baterií – tyto jsou součástí dodávky GASTRO !

h) údaje o spotřebě energií

Celková hodnota instalovaného příkonu byla stanovena součtem příkonů instalovaných zařízení.

Elektrická energie a rozvodní sítě 3 x 230 / 400 V, 50 Hz

instalovaný příkon el..... cca 29 kW

V této hodnotě není započteno zařízení na ohřev TUV ani zařízení instalovaná v ostatních částech provozu.

Předpokládaná soudobost je 0,6 až 0,65

Datum: 02/2021