

TECHNICKÁ ZPRÁVA

DPS – příloha č.1

1. Identifikační údaje stavby:

Název projektu: STAVEBNÍ ÚPRAVY PŘÍSTAVBOU MŠ UNKOVICE
část: TECHNOLOGIE STRAVOVÁNÍ

Stupeň projektu: Dokumentace pro stavbu - DPS

Místo: Mateřská škola a školní jídelna
Unkovice č.120
664 63 Žabčice

Investor: Obec Unkovice, Unkovice č.28, 664 63 Žabčice

Generální projektant: Projekt MV, Ing. Milan Vít
sídlo: Blovice 5.května 682
Provozovna: Rozdrojovice E158
664 34

Zpracovatel části Techn. stravování: Roman Carda
Vranov 41
66432 Vranov
projektant: Roman Carda

2. Seznam příloh:

1. Technická zpráva - 5 A4

2. Technická specifikace strojů a zařízení - 9 A4

3. Půdorys 1.NP kuchyně – nový stav, měř: 1:100 - A3

4. Půdorys 2.NP kuchyně – nový stav, měř: 1:100 - A3

3. Úvod technické zprávy:

Tato dokumentace pro stavbu – DPS řeší stavební úpravy v objektu Mateřské školy v Unkovicích. V části Technologie stravování se jedná o stavební úpravy v nové školní kuchyni pro ZŠ+MŠ, která bude nyní umístěna ve 2.NP.

V současné době je kuchyně umístěna v 1.NP a vyrábí denně 78 porcí – obědů v jednom druhu. Z toho 40 porcí je pro žáky ZŠ, 28 pro děti MŠ a 10 porcí pro dospělé-zaměstnance.

V dalších letech se předpokládá nárůst počtu žáků v ZŠ a MŠ a proto nová kuchyně bude navržena na kapacitu - výrobu až 100 jídel denně.

Jeden druh vyráběného jídla se skládá z polévky, hlavního jídla se salátem nebo kompotem. Dále jsou připravovány dopolední svačiny a odpolední přesnídávky formou studené kuchyně. Vše doplněno teplými a studenými nápoji.

Nynější vybavení školní kuchyně je částečně zastaralé, ale část byla nově vybavena v roce 2017. Nové vybavení, které lze dále využít se týká především nerezového nábytku (pracovní stoly, závěsné police a skříňky). Kuchyňské spotřebiče (Konvektomat, sporák, robot, škrabka na brambory, domácí myčky nádobí, výdejní vozík) jsou již značně opotřebené a kapacitně nevyhovující. Úkolem úprav je zajištění zvýšeného počtu výroby jídel a vybavení kuchyně dle současných platných předpisů v ČR a EU. Navržené spotřebiče budou odpovídat současným předpisům pro veřejné stravování a budou mít atesty pro provoz v EU a ČR. Veškerý nábytek v kuchyni bude nový z nerezových materiálů, regály ve skladech budou kovové s komaxitem nebo pozinkované. Pro nové spotřebiče bude nutné provést příklady elektriky, vody a odpady – řešeno ve stavební části projektu. Rovněž je nově řešena vzduchotechnika. Technická specifikace nového a využívaného zařízení je v příloze č.2 projektu DPS. Rozmístění spotřebičů a nábytku v nové kuchyni je ve výkrese – půdorysu 1.NP v měř.1:100 v příloze č.3 a výkrese – půdorysu 2.NP v měř.1:100 v příloze č.4.

4.Výroba jídel, požadovaná kapacita a zaměstnanci:

Kuchyně je nyní navržena na denní kapacitu 100 jídel - obědů v jednom druhu.

Vyráběna budou jídla především z chlazených a mražených surovin a polotovarů. Maso bude dodáváno vykoštěné, chlazené.

Neočištěná bude dodávána pouze kořenová zelenina (brambory), pro očištění bude sloužit nová Hrubá přípravná zeleniny.

Obědy mohou být vyráběny v počtu až 44 porcí pro žáky ZŠ, 46 pro děti MŠ a pro 10 dospělých zaměstnanců ZŠ+MŠ.

Dopolední svačiny a odpolední přesnídávky budou vyráběny v počtu až 46 dětských porcí.

Počty zaměstnanců stravovacího provozu:

V tomto provozu budou pracovat 2 až 3 zaměstnanci v jedné směně.

5.Popis řešení stravovacího provozu ZŠ + MŠ:

Kuchyně v MŠ včetně veškerého příslušenství je umístěna ve 2.NP v jihozápadní části objektu se zásobovacím bočním vstupem v 1.NP z přilehlé venkovní příjezdové komunikace na severní straně před MŠ. Rovněž stejným způsobem je umožněn vstup zaměstnancům kuchyně.

Zásobovacím vstupem se vchází do kuchyně chodbou se schodištěm a je možno použít také nový osobonákladní výtah s nosností 350 kg.

Na kuchyni navazují přímo stavebně oddělená hrubá přípravná zeleniny, sklad potravin a kancelář pro vedoucí kuchyně.

Ze vstupní chodby se vchází také do šatny pro zaměstnance. V severozápadní části 2.NP se nachází výdejna jídel a jídelna pro žáky ZŠ. Z výdejny jídel se vchází do úklidové komory a sociálního zařízení pro zaměstnance kuchyně – WC s chodbou.

Žáci ZŠ vchází do jídelny venkovním schodištěm přes chodbu ze které je vstup také do umývárny a WC.

Hotová jídla pro děti MŠ budou dovážena v gastronádobách ve výdejním vyhřívaném vozíku 2xGN 1/1-200 a servírovacím vozíku osobonákladním výtahem do 1.NP Třídy č.1 kde bude za vstupními dveřmi umístěna kuchyňská linka s dřezem a zabudovanou domácí el.myčkou pro mytí sklenic. Jídla budou potom vydávána vychovatelkami dětem v jednotlivých třídách č.1 a 2 Mateřské školy. Upotřebené nádobí (talíře, misky) se budou svážet uzavřeným transportním etážovým vozíkem výtahem zpět do kuchyně ve 2.NP kde bude umyto v mycí lince a potom uloženo do příslušných skříní. Sklenice a příbory budou umyty v domácí myčce a potom uloženy do kuchyňské linky v 1.NP. Kuchyňská linka bude mít pracovní nerezovou desku a dřež, ostatní konstrukce bude z dřevotřísky a lamina, skříňky a zásuvky v lince budou uzamykatelné.

Veškeré nové kuchyňské stroje budou na elektrickou energii. Navrženým řešením dojde ke zvýšení kvality jídel – bude zajištěna teplota vydávané stravy +63°C podle předpisů. Zajistí se také plné využití gastronádob (podle gastronomie) ve všech spotřebičích (konvektomat, sporák-trouba a výdejní pult).

Nad všemi umyvadly a dřezy je vyvedena teplá a studená voda, baterie mají pákové ovládání.

U umyvadel musí být dávkovače tekutého mýdla, zásobník na papírové ručníky a odpadkový koš.

KUCHYŇ

Sporák – uprostřed kuchyně je umístěn nový elektrický sporák v modulu 900mm s doplňkovými stoly.

Těsto – na přípravu těsta je určen nerez stůl se dvěma policemi umístěný pod sporákem.

Čistá přípravná masa – je umístěna v horní části kuchyně. Je vybavena nerezovým umyvadlem s kolenovým ovládáním, pracovním stolem s dřezem pod kterým jsou umístěny 2 ks podstolových chladniček pro maso a vejce.

Čistá přípravná zeleniny – navazuje na úsek přípravy masa a vajec a je tvořena pracovním stolem s dřezem a podstolovou chladničkou pro očištěnou zeleninu. Nad stolem je zavěšena dvojdílná police.

Přesnídávky a svačiny – tento úsek tvoří pracovní stůl se dvěma zásuvkami a policemi a nástěnná skříňka s posuvnými dvířky.

Chladicí a mrazicí skříně – jsou umístěny na západní straně kuchyně a je navržena chladicí a mrazicí skříň každá o objemu 340 litrů.

Robot – je navržen nový universální robot o obsahu kotlíků 19 a 10 litrů s veškerým příslušenstvím - mlýnek na maso a kompletní krouhač zeleniny.

Konvektomat – navržen nový el.konvektomat o kapacitě 6 x GN 1/1 s podstavcem a el.změkčovačem vody velikost 1.

Mytí stolního nádobí – mycí linku tvoří výlevka, předmývací stůl s dřezem a tlakovou sprchou, el. průběžná myčka nádobí, dosychací stůl s nástěnnou skříňkou s posuvnými dvířky. Pro změkčení vody při vstupu do myčky navržen el.změkčovač vody velikost 2.

V této mycí lince se bude umývat upotřebené stolní nádobí z jídelny ZŠ a MŠ.

Mytí kuchyňského nádobí – je umístěno ve spodní části kuchyně a je tvořeno dvojdílným velkým mycím stolem s tlakovou sprchou a regálem. V přilehlé chodbě do kuchyně jsou umístěny 2 ks 4 policových nerezových regálů.

Výdejna jídel pro ZŠ – navazuje na jídelnu ZŠ. Vybavena je novým el.výdejním vozíkem, servírovacím vozíkem, chladicí skříň o objemu 340 litrů na přílohy – saláty a stolem s posuvnými dvířky.

V prostoru výdejny jídel ve výklenku je také umyvadlo.

Výdejní a příjmové okno do jídelny je vybaveno nerezovými plochami s konzolami a shrnovacími rolety - roládami.

JÍDELNA ZŠ ve 2.NP

Je vybavena servírovacím vozíkem na samoobslužný výdej čaje z várnice.

Jídelna je vybavena stávacími jídelními stoly v počtu 2 ks rozměru 1800x600x740mm a 3 ks rozměru 1200x600x740mm, židlemi v počtu 20 kusů.

SKLAD POTRAVIN

Jsou navrženy 3 ks chladících skříní o objemu 340 litrů na skladování masa, mléčných výrobků a čisté zeleniny, el.mrazicí skříň o objemu 340 litrů na mražené polotovary a suroviny. Naproti chladícím skříním jsou umístěny 2 ks čtyřpolicových regálů s komaxitem na balené výrobky. Je zde také přepravní plošinový vozík na zásobování.

HRUBÁ PŘÍPRAVA ZELENINY

Je zde umístěna nová nerezová el.škrabka na brambory o hmotnosti náplně 12 kg s lapačem škrobu a slupek, pracovní stůl s dřezem a přepravní plošinový vozík.

ŠATNA ZAMĚSTNANCŮ KUCHYNĚ

Navrženy 2 ks dvojdílných šatních skříněk a lavice.

VEDENÍ KUCHYNĚ – KANCELÁŘ

Jedná se o standardní vybavení kanceláře – kancelářský stůl, 2 ks židlí, kancelářská skříň a regál.

ÚKLIDOVÁ KOMORA

Slouží pro úklid prostor kuchyně s příslušenstvím a je vybavena diturvitovou výlevkou a 4 policovým regálem s komaxitem na úklidové prostředky.

WC + PŘEDSÍŇ PRO ZAMĚSTNANCE

Vybaveno diturvitovou WC mísou a předsíní umyvadlem,

CHODBA

V Chodbě před vstupem do kuchyně jsou umístěny 2 ks 4 policových kovových pozinkovaných regálů pro uložení chemie a obalů. Na podestě el.chladicí skříň o obsahu 130 litrů na skladování organického odpadu.

TŘÍDA 1 – VÝDEJ JÍDEL PRO MŠ v 1.NP

Výdej jídel je vybavena kuchyňskou linkou s dřezem a zabudovanou domácí myčkou pro mytí sklenic a příborů. Je zde také umístěn el.vyhřívaný vozík 2x GN 1/1-200 a servírovací vozík.

6.Bilance potřeby energií:

Bilance potřeby energií je uvedena podrobně v Technické specifikaci – příloha č.2.

Celkem el.příkon kuchyňských spotřebičů a vzduchotechniky je 46,15 kW

současnost 0,7 je 32,30 kW

7.Likvidace odpadů:

Organický odpad z kuchyně – je ukládán do uzavřených nádob a skladován v chladicí skříni na podestě v chodbě – schodišti. Denně bude odvážen sjednanou firmou.

Neorganický odpad z kuchyně – bude ukládán do k tomu určeného regálu v přístupové chodbě.

Dále bude ukládán do venkovních kontejnerů a pravidelně odvážen sjednanou firmou.

8.Stavební úpravy:

Nová kuchyně bude vyžadovat také vnitřní stavební úpravy. Tyto jsou popsány a řešeny ve stavební části projektu.

V prostoru kuchyně a umývárkách nádobí musí být použité materiály na podlahu odolné netoxické, protiskluzné, dobře umyvatelné, nepropustné pro vodu a vodu odpuzující, omyvatelné. Obklady stěn musí být nepropustné, nenasákavé, dobře omyvatelné umožňující dezinfekci. Výška obkladů musí být minimálně do výšky dveří.

9.Elektro a ZTI:

Přípojky budou provedeny podle potřeby a umístění nových spotřebičů a jsou řešeny ve stavební části projektu.

Dodávka nerezového žlabu v kuchyni a nerezové podlahové vpusti v hrubé přípravě bude součástí gastrotechnologie.

Veškeré odpady od dřezů a myčky nádobí budou svedeny do stávajícího lapolu jehož pravidelné vyvážení je investorem zajištěno.

10.Vzduchotechnika:

Provedení nové vzduchotechniky v objektu MŠ je součástí samostatné části projektu.

V rámci dodávek gastrotechnologie bude také nové nucené odvětrání v kuchyni sestávající z nerezových odsávacích digestoří s tukovými filtry, žlábkem na kondenzát a osvětlením. Jedná se o 3 ks těchto digestoří umístěných nad plynoelektrickým sporákem, konvektomatem a nad myčkou stolního nádobí. Digestoře budou napojeny VZT potrubím na potrubní ventilátor a odsud do systémové hlavice nad střešní plášť.

11.Závěr:

Navrhované řešení je schopno zajistit požadovanou kapacitu výroby jídel v kuchyni v souladu s potřebami investora při dodržení všech platných hygienických předpisů.

Je v souladu s platnými hygienickými předpisy v České republice a to především s „vyhláškou č.137/2004 Sb. ve znění vyhlášky č.602/2006 Sb. 18.12.2006 Ministerstva zdravotnictví ČR o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných“, „Nařízení evropského parlamentu a rady (ES) č.852/2004 ze dne 29.4.2004 o hygieně potravin“.

Vypracoval: Roman CARDA

Datum: 08/ 2022