

## **TECHNICKÁ ZPRÁVA**

### **O B S A H :**

1. Úvod
2. Charakteristika objektu
3. Popis technologie výroby
4. Doprava a manipulace s materiálem
5. Odpadkové hospodářství
6. Přehled zaměstnanců
7. Nároky na energie
8. Údržba
9. Hygiena pracovního prostředí a sanitace
10. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci
11. Pracovní prostředí
12. Dodavatelské zajištění

### **1. Úvod**

Projekt stavby pro provedení stavby byl vypracován na základě odsouhlasené dokumentace pro stavební povolení, studie, stavebních podkladů předaných projektantem stavební části a hygienických předpisů.

Úkolem projektové dokumentace je navýšení kapacity stávajícího gastronomického provozu v objektu základní a mateřské školy v obci Senohraby.

Dnešní kapacita gastronomického provozu :

73 dopoledních svačin

200 teplých obědů

73 odpoledních svačin.

Nově upravený provoz bude sloužit :

# ROZŠÍŘENÍ KAPACITY MATEŘSKÉ ŠKOLY SENOHRABY

**73 dopoledních svačín (pro mateřskou školu).**  
**300 teplých obědů**  
**73 odpoledních svačín (pro mateřskou školu).**

Z této celkové kapacity je cca 141 jídel konzumováno v nově přistavěné jídelně, která navazuje na stávající kuchyni a rekonstruovaný výdej jídel.

Další teplá jídla cca 73 jídel + svačiny jsou vkládána do GN s víky a stávající cestou expedována výtahem, do výdejny mateřské školy (výdej jídel mateřské školy není součástí této dokumentace).

Cca 15 jídel je vkládáno do jednorčcových jídlonosičů pro příchozí důchodce. Konzumace těchto jídel je prováděna mimo objekt.

Dalších 71 jídel je požadováno investorem jako záloha pro případný nárůst.

Na tuto kapacitu jsou dimenzovány výrobní skladové i odbytové prostory.

## **2. Charakteristika objektu**

V rekonstruovaném objektu je pro gastronomický provoz využito první podzemní podlaží, první nadzemní i druhé nadzemní podlaží.

Výrobní gastronomický provoz je umístěn do prostor 1.PP. Zde je navržen příjem zboží, šatna zaměstnanců gastronomické části včetně sociálního zařízení, sklad obalů, hrubá přípravná brambor a zeleniny včetně skladu těchto surovin, prostor pro umístění chladicích a mrazicích skříní, suchý sklad, úklidová komora pro zázemí, umývárna GN, kuchyně s čistými přípravnými linkami a expedicí jídel. Sklad odpadků je přístupný z vně objektu.

Kancelář gastronomického provozu byla přemístěna do prvního nadzemního podlaží (řeší stavební část). V prostoru příjmu zůstal pouze stůl pro dokladovou přejímku zboží.

Strávníci vstupují do šatny a dále do jídelny po schodišti z prvního nadzemního podlaží, kde je umístěn vstup žáků. Jídelny pro žáky mateřské školy jsou řešeny v návaznosti na stávající stolový výtah vyústující v 1.NP i 2. NP.

## **3. Popis technologie výroby**

### **3.1 Příjem surovin**

Příjem zásob bude prováděn přes příjmovou část. Na tento vstup navazuje manipulační prostor s kontrolní vahou do 150 kg. Na prostor příjmu navazují skladové prostory a hrubá přípravná. Jedná se o sklad vratných obalů, suchý sklad I. i suchý sklad II, hrubé přípravné zeleniny, sklad brambor a zeleniny, prostor pro umístění chladicích a mrazicích skříní, úklidové komory pro zázemí, úklidové komory pro odbytovou část a sklad odpadků.

### **3.2 Sklady**

Sklady jsou rozděleny podle druhu uskladněného zboží. Všechny sklady jsou umístěny v blízkosti příjmu, takže manipulační cesty jsou co možno nejkratší.

Choulostivé potraviny (maso, mléko, tuky, vejce, uzeniny, zelenina) budou ukládány do chladicích a mrazicích skříní nebo pultů.

Skladové prostory jsou vybaveny podle druhu skladovaných surovin příslušnými regály, chladicími a mrazicími skříněmi, regály a rohožemi.

Četnost zavážení do skladů musí být uživatelem zajištěna tak, aby nebyla narušena výrobní kapacita kuchyně.

Na sklady a hrubou přípravu zeleniny navazuje kuchyně s čistými přípravnými linkami (linkou přípravy těsta a přípravy svačin a čistými přípravnými linkami pro přípravu zeleniny a masa).

### **3.3. Výrobní provoz**

#### **3.3.1. Hrubé přípravny**

**Hrubá přípravná brambor a zeleniny** slouží pro očištění brambor a zeleniny ve škrabce brambor, očištění listové a kořenové zeleniny v mycím dřezu ručně. Pro uložení odpadu slouží uzavíratelné nádoby s víkem. Odpad z hrubé přípravny je následně odnášen do skladu odpadků.

**Hrubá přípravná masa** není řešena, maso bude do objektu dopraveno opracované v kuchyňské úpravě.

**Manipulace s vejci.** Z úložného samostatného chlazeného prostoru jsou vejce vyjímána a ukládána do omyvatelných nádob či plat. Manipulace je prováděna na pojízdné pracovní ploše, která je umístěna vedle úložného chlazeného prostoru (**do výrobní části nesmí být vnášeny přepravní obaly, včetně proložek vajec**). Další manipulace s vejci probíhá v lince čisté přípravy masa).

#### **3.3.2 Čisté přípravny - kuchyně**

**Přípravná masa.** Maso je do objektu dopraveno opracované v tzv. kuchyňské úpravě. Přípravná je tvořena linkou umístěnou v prostoru kuchyně. Linka je vybavenou pracovní plochou se dřezem, na pracovní ploše umístěnou krájecí deskou pro ryby, drůbež a maso. Doba přípravy masa v této přípravné lince nepřesáhne dobu 30ti minut (příprava masa bude probíhat tzv. po šaržích). V návaznosti na linku je umístěno umyvadlo na ruce.

**Čistou přípravnu zeleniny** tvoří linka v prostoru kuchyně. Linka je vybavena pracovní plochou se dřezem. Na ploše je umístěn kráječ zeleniny, kontrolní váha a krájecí deska.

**Přípravná těsta** je tvořena pracovištěm umístěným v kuchyni. Přípravná linka je vybavena pracovním stolem, na pracovní ploše umístěnou dřevěnou krájecí deskou. Nad pracovní plochou závěsnou skříňkou pro příruční uložení surovin. Pro zpracování těst je v návaznosti na linku umístěn univerzální kuchyňský stroj.

**Přípravná svačin (studená kuchyně)** je tvořena linkou umístěnou v kuchyni. Linka se sestává z pracovního stolu se dřezem na jehož pracovní ploše je umístěn nářezový stroj, kráječ chleba i krájecí deska. Pro uložení hotových výrobků před expedicí je v návaznosti umístěna chladicí skříň.

Nad jednotlivými čistými přípravnými linkami jsou zavěšeny skříňky a police pro příruční uložení suchých surovin a kuchyňských pomůcek.

### 3.3.3. Teplá kuchyně

Z jednotlivých skladů a hrubé přípravny jsou suroviny a polotovary dopravovány přímo do přípravných linek (příprava těsta, svačin, a čistých přípravných linek masa a zeleniny) a dále k tepelnému zpracování.

Připravené suroviny se tepelně zpracovávají v bloku tepelných spotřebičů nebo konvektomatu.

Na výrobní část navazuje umývání kuchyňského nádobí i expediční část pro expedici hotových jídel do jídelen v 1.NP i 2.NP. Jídla budou expedována v GN s víky .

Kapacita strojního zařízení je v souladu s požadovanou výrobní kapacitou.

Veškeré prostory, v nichž se zpracovávají suroviny a hotové pokrmy je nutno:

- obložit stěny do výšky 2000 mm
- v mokřích provozech opatřit podlahu neklouzavou dlažbou
- zajistit větrání - odvod škodlivin

### 3.3.4. Výdej jídel pro jídelnu

Výdej jídel je řešen jako samoobslužná výdejní linka, kde si strážník odebírá z vozíku podnos, příbor a prochází kolem výdejního pultu, kde si odebírá polévku, hlavní jídlo, zeleninový salát nebo kompot (na předem připravených miskách) a šálek na nápoj. Samostatně na odbytové ploše je řešen výdej nápojů. Tato linka je umístěna v prostoru jídelny a je sestavena z vozíku, kde jsou připraveny nádoby s chladnými či teplými nápoji.

3.3.5. Expedice jídel do stávajících jídelen v 1.NP i 2.NP. Pro expedici jídel slouží stávající stolový výtah. Pro manipulaci s GN slouží manipulační vozíky.

Teplota vydávaných teplých jídel musí být taková, aby se pokrm dostal ke spotřebiteli za teploty minimálně + 60 °C.

### 3.3.6. Umývání kuchyňského nádobí

Použité kuchyňské nádobí se umývá v lince umývárny kuchyňského nádobí, která navazuje na kuchyni. Umývárna je vybavena odkládacími plochami, mycími dřezy a nerez regály pro uložení umytého nádobí.

### 3.3.7. Umývání GN.

Použité GN z výdejen umístěných v 1.NP i 2.NP. jsou umývány v ruční mycí lince, která je vybavena mycími dřezy. Umyté GN budou ukládány do nerez regálu i do polic pod pracovními plochami.

### 3.3.8. Umývání stolního nádobí

Použité stolní nádobí odkládá strážník na odkládací plochu umývárny stolního nádobí. Odtud je personál odebírá a třídí k vlastnímu mytí. Nádobí je umýváno v průběžném mycím stroji. Umyté nádobí je ukládáno do pojízdných zásobníků na talíře, manipulačních vozíků a nerez regálu. Nádobí na vozících je dopravováno do výdejny k dalšímu upotřebení.

Odpadky z umývárny se soustřeďují do odpadkových uzavíratelných nádob, který se dopravuje do chladicí skříně umístěné ve skladu odpadků.

**ROZŠÍŘENÍ KAPACITY MATEŘSKÉ ŠKOLY  
SENOHRABY**

3.3.9. Sledování kritických bodů HACC bude prováděno dle vyhlášky 161/2004 Sb., kterou se mění vyhláška č. 147/1998 Sb., o způsobu stanovení kritických bodů v technologii výroby, ve znění vyhlášky č. 196/2002.

Způsob provádění sledování kritických bodů není tímto projektem řešen.

#### **4. Doprava a manipulace s materiálem**

Příjem surovin se předpokládá kusově bez použití palet ručně event. pomocí manipulačních vozíků. Totéž platí pro manipulaci ve skladech. S termoporty bude manipulováno za pomoci manipulačních vozíků.

#### **5. Likvidace odpadků**

Kuchyňské odpadky (odpad z přípravy jídel, hrubé přípravný, umývárny černého nádobí, stolního nádobí a GN) je ukládán do uzavíratelné nádoby na odpad vyvložkovaných igelitovou folií na jedno použití, se kterou je odpad ukládán do chladicí skříně umístěné ve skladu odpadků. Pevný odpad je ukládán do popelnic umístěných s popelnicemi celého objektu. Odtud jsou veškeré odpadky odvázeny mimo objekt. V případě protržení igelitu, budou nádoby na odpad umývány v časově odděleném sledu nad podlahovým žlabem v prostoru hrubé přípravný zeleniny.

#### **6. Přehled zaměstnanců**

Vedoucí kuchyně	1 osoba
Kuchařka	2 osoby
-----	
Celkem	3 osoby

Šatna je vybavena třemi dělenými šatními skříňkami.

#### **7. Nároky na energii**

- el. energie :

instalovaný příkon celkem	67,17 kW
předpokládaná současnost	0,8
současný příkon	53,7 kW

- Plyn :

instalovaný příkon celkem	80,8 kW
předpokládaná současnost	0,85
současný příkon	68,7 kW

#### **8. Údržba**

Zařízení stravovací 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.

## **9. Hygiena pracovního prostředí a sanitace**

Nedílnou součástí zařízení stravovacího provozu je sanitační řád (pořizuje provozovatel), který zahrnuje soubor opatření, zajišťující technologické a hospodářské podmínky pro uskutečňování a plnění hygienických a protiepidemiologických požadavků, vyplývajících z následujících hygienických předpisů:

1. Stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných. Hygienický předpis částka 45 vyhláška 137 z 1.4.2004.
2. Vyhláška 602/2006, kterou se mění vyhláška č. 137.
3. Nařízení evropského parlamentu a rady (ES) č. 852/2004.
4. Nařízení Evropského parlamentu a rady č. 178/2002 ze dne 28. ledna 2002, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin, v platném znění.
5. Zákon 223/2013 Sb, kterým se mění zákon č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů.
6. Zákon 267/2015 Sb, kterým se mění zákon č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů, a některé další zákony.
7. Zákon 115/2012Sb, kterým se mění zákon č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů.
8. Zákon 93/2012 Sb. Nařízení vlády, kterým se mění nařízení vlády č. 361/2007 Sb., kterým se stanoví podmínky ochrany zdraví při práci, ve znění nařízení vlády č. 68/2010 Sb.
9. Sbírka zákonů 272/2011 Sb. Nařízení vlády o ochraně zdraví před nepříznivými účinky hluku a vibrací.
10. Vyhláška č. 195/2005 Sb., o předcházení vzniku a šíření infekčních nemocí, kterou se upravují podmínky předcházení vzniku a šíření infekčních onemocnění a hygienické požadavky na provoz zdravotnických zařízení a ústavů sociální péče.
11. Vyhláška 38/2001 Sb., o hygienických požadavcích na výrobky určené pro styk s potravinami a pokrmy.
12. Nařízení vlády 9/2013 Sb, kterým se mění nařízení vlády č. 361/2007 Sb., kterým se stanoví podmínky ochrany zdraví při práci, ve znění pozdějších předpisů.

### **10. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci**

V oblasti bezpečnosti práce se vychází z platných norem a 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 čařícím 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 předepsanou zdravotní prohlídku nebo platný zdravotní průkaz.

Provoz stravovací části nemá negativní vliv na životní prostředí.

### **11. Pracovní prostředí**

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

- |    |                                     |   |
|----|-------------------------------------|---|
| 1. | Kuchyně                             | AA6,AA5,AD3,AD2,AD1   |
|    |                                     | AA 6 – pod a uvnitř VZT zákrytů<br>AA 5 – v celém ostatním prostoru<br>AD 3 – při podlaze a 200 mm nad<br>AD 2 – do výšky obkladů<br>AD 1 – v ostatním prostoru |
| 2. | Umývárna černého nádobí             | AA5,AD3,AD2,AD1   |
|    |                                     | AD 3 – při podlaze a 200 mm nad<br>AD 2 – do výše obkladů<br>AD 1 – v ostatním prostoru   |
| 3. | Umývárna stolního nádobí            | AA5,AD3,AD2,AD1   |
|    |                                     | AD 3 – při podlaze a 200 mm nad<br>AD 2 – do výše obkladů<br>AD 1 – v ostatním prostoru   |
| 4. | Mytí GN                             | AA5,AD3,AD2,AD1   |
|    |                                     | AD 3 – při podlaze a 200 mm nad<br>AD 2 – do výše obkladů<br>AD 1 – v ostatním prostoru   |
| 5. | Chodba (místnost chladících skříní) | AA5,AD1   |

**ROZŠÍŘENÍ KAPACITY MATEŘSKÉ ŠKOLY  
SENOHRABY**

- |    |                                    |  |
|----|------------------------------------|--|
| 6. | Hrubá přípravná brambor a zeleniny | AA5,AD4,AD3,AD2,<br>AD 4 – na podlaze v prostoru mycího žlabu<br>AD 3 – při podlaze a 200 mm nad<br>AD 2 – v ostatním prostoru |
| 7. | Sklad odpadků                      | AA5,AD1  |

V ostatních částech jsou prostory normální.

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.

### **12. Dodavatelské zajištění**

Dokumentace slouží jako podklad pro provedení stavby i pro výběr zhotovitele.

Dokumentace byla vypracována na základě typových listů dodavatelské firmy FLOD Praha a.s.