

projektant
Projektit architekti s.r.o.
 Malátova 13
 150 00 Praha 5
 hlavní architekt
 Ing. arch. Adam Halíř

projektant části dokumentace
Firma
 Heydukova 374/2
 180 00 Praha 8
 vypracoval
 Petr Hofman
 kontroloval
 Petr Hofman
 odpovědný projektant
 Petr Hofman

objednatel
Obec Líbeznice
 Mělnická 43
 250 65, Líbeznice
 IČO 002 40 427

projekt
**PAVILON PRVNÍHO
 STUPNĚ ZÁKLADNÍ
 ŠKOLY V LÍBEZNICÍCH**
 Měšická 275
 250 65, Líbeznice

stupeň dokumentace
 Dokumentace pro provedení stavby

část dokumentace
 Dokumentace objektů

provozní soubor
 PS 01 Gastroprovoz

profese část
 Gastronomická zařízení

datum
 31.7.2014

měřítko

počet formátů
 1 x A4

revize
 00

geodetické údaje
 Souřadnicový systém JTSK
 Výškový systém BpV
 $\pm 0,000 = 226,650$

jméno přílohy
GASTROPROVOZ

stupeň paré
DPS
 stavební objekt
PS 01
 kód profese
GSTR
 část - číslo výkresu
D.2.1

Obsah		D.2.1 GASTROPROVOZ		PS 01
ozn.		název		kod
D 2.1.	1	Technická zpráva		GSTR
D 2.1.	2	Výkresová část		
D 2.1.	2.1	Půdorys 1.NP		
D 2.1.	3	Výpis zařízení		

projektant
Projektli architekti s.r.o.
Malátova 13
150 00 Praha 5
hlavní architekt
Ing. arch. Adam Halíř

projektant části dokumentace
Firma
Heydukova 374/2
180 00 Praha 8
vypracoval
Petr Hofman
kontroloval
Petr Hofman
odpovědný projektant
Petr Hofman

objednatel
Obec Líbeznice
Mělnická 43
250 65, Líbeznice
IČO 002 40 427

projekt
**PAVILON PRVNÍHO
STUPNĚ ZÁKLADNÍ
ŠKOLY V LÍBEZNICÍCH**
Měšická 275
250 65, Líbeznice

stupeň dokumentace
Dokumentace pro provedení stavby

část dokumentace
Dokumentace objektů

provozní soubor
PS 01 Gastroprovoz

profesní část
Gastronomická zařízení

datum
31.7.2014

měřítko

počet formátů
4 x A4

revize
00

geodetické údaje
Souřadnicový systém JTSK
Výškový systém BpV
 $\pm 0,000 = 226,650$

jméno přílohy
TECHNICKÁ ZPRÁVA

stupeň
DPS
stavební objekt
PS 01
kód profese
GSTR
část - číslo výkresu
D.2.1.1

TECHNICKÁ ZPRÁVA GASTROPROVOZU

ZŠ LÍBEZNICE – UL. MĚŠICKÁ 275

JEDNOSTUPŇOVÝ PROJEKT

ČERVENEC 2014

Předložený projekt gastroprovozu řeší v souladu se zadáním jídelnu ve školském areálu ZŠ LÍBEZNICE. Jedná se o školní jídelnu s dovozem obědů v teplém stavu s kapacitou 240 hlavních jídel. Podkladem pro zpracování byla odsouhlasená studie z března 2014.

ROZBOR KAPACITY

POTŘEBA PRO 8 TŘÍD X 30 ŽÁKŮ – 240

Stravovací zařízení je součástí dostavby areálu o kruhovou budovu 8 tříd s příslušenstvím navrženou v přímé vazbě ke stávajícímu objektu ZŠ.

Pro gastroprovoz v novém rondelu je vyčleněn segment prostoru jídelny a návazné výdejny dovážených obědů. Dovoz obědů bude prováděn v izolovaných termoportech „GN 1/1“ manipulačním vozíkem (OPRO) po zpevněné komunikaci spojující jídelnu s expediční kuchyní. Teplý nápoj – čaj bude připravován přímo ve výdejní lince pomocí kontinuálního výrobníku.

Poznámka:

- 1) V ŽÁDNÉM PŘÍPADĚ NELZE V PROSTORU NAVRŽENÉ VÝDEJNY PŘIPRAVOVAT POKRMY Z VLASTNÍCH SUROVIN!!
- 2) DOVOZ Z EXPEDIČNÍ KUCHYNĚ BUDE PROVÁDĚN DLE POTŘEBY - PRŮBĚŽNĚ

POPIS PROVOZU:

Na chodník zásobovací trasy navazuje vstup do hospodářské chodby výdejny obědů

Vlastní výdejna je členěna na jednotlivé provozní úseky:

- nerez stůl pro vyjmutí gastronádob z izolovaných obalů
- výdejní linka vybavená 2 pojízdnými el. výdejními vodními lázněmi

Stabilní výdejní lázeň bude zakryta dechovou clonou a opatřena AKUZÁKRYTEM viz profese VZT.

- 2 x chlazená samoobslužná vitrina řazená po stranách teplého výdeje s určením pro expedici desertů a salátů či kompotů
- samoobslužná výdejní linka je dále vybavená pojízdným zásobníkem plat a příborů a kontinuálním výrobníkem teplých nápojů – čaje v normě jídla
zásoba hrnků či skla bude připravena k odběru z košového zásobníku umístěného pod podstavou výrobníku.

-zpětnou vazbu na jídelnu má provozně oddělená umývárna stolního nádobí vybavená strojní mycí linkou a nerezovým regálem na nádobí. Do této umývárny bude použité nádobí sváženo obsluhou pomocí patrových pojízdných vozíků.

-odděleně je navrženo mytí transportních gastronádob – termoportů včetně úložného regálu pro další cyklus dovozu.

Popsaný provoz je doplněn umyvadlem pro personál. Samostatně je řešena úklidová komora s výlevkou.

Architekt řeší v návaznosti na hospodářskou chodbu pohotovostní W.C. s předsíní pro personál.

Poznámka:

Strávníci budou mít k dispozici W.C. a šatny v rámci školského vybavení jednotlivých tříd – viz řešení architekta.

Personál bude mít hlavní sociální zázemí ve stávajícím zařízení základní kuchyně v objektu ZŠ.

Pro případné víceúčelové využití jídelny bude architektem řešeno posuvné uzavření výdejny.

POČET PRACOVNÍCH SIL

2-3 ženy (po dobu výdeje vyčleněné z personálu expediční kuchyně)

ENERGETICKÁ BILANCE:

- 1) El.energie –celkem instalovaný příkon - 30,0 kW
Současnost - 0,80
- 2) Voda studená a teplá – viz normativ profese VZT.

VLIV NA VNĚJŠÍ PROSTŘEDÍ:

Navržený gastroprovoz nebude mít žádný negativní dopad na vnější prostředí hluk provozu technologie nepřekročí 30 dB.

LIKVIDACE ZBYTKŮ

Případné zbytky z konzumace budou v časovém režimu odnášeny do společného skladu odpadků stávající (expediční) školní kuchyně v hlavní budově areálu.

PROVOZOVATEL JÍDELNY MUSÍ DODRŽET TYTO ZÁVAZNÉ POKYNY:

Rozvoz, přeprava a uvádění produktů do oběhu

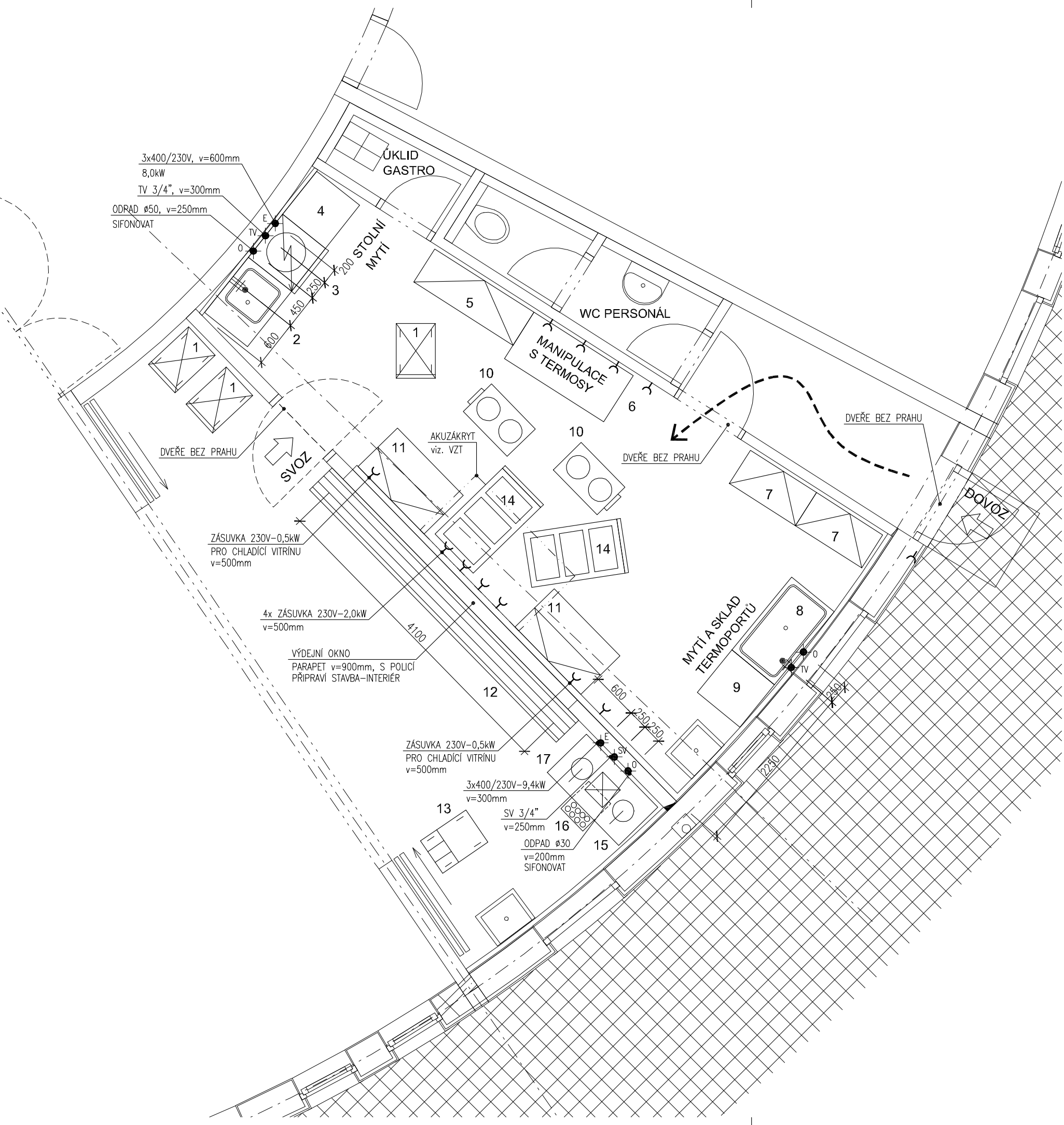
- 1) Při rozvozu, přepravě a uvádění pokrmů do oběhu musí být produkty chráněny před mikrobiální kontaminací, znečištěním, nebo jiným narušením zdravotní nezávadnosti.
- 2) Teplé pokrmy určené k přímé spotřebě se podávají bezprostředně po výrobě, nejdéle však 4 hodiny od dokončení jejich tepelné úpravy. Do této doby se započítává čas potřebný pro konečnou úpravu pokrmů, plnění do přepravních obalů, rozvoz a přepravu.

4)

- 3) Po dobu rozvozu, přepravy a výdeje teplých pokrmů musí být zachována teplota pokrmu nejméně + 65 °C.
- 4) Teplý pokrm musí mít v době jeho podání spotřebiteli teplotu nejméně + 63 °C.
- 5) Teplé pokrmy nevydané ve lhůtě dle odstavce 2 musí být ihned vyloučeny z dalšího použití ve stravovacích službách, nelze je tedy po uplynutí této lhůty dále skladovat, ohřívat, zchlazovat ani zmrazovat.
- 6) Nádoby, z kterých jsou pokrmy vydávány ve výdejním zařízení, musí být po odstranění zbytku pokrmu před dalším plněním vždy vymyty.

červenec 2014

Vypracoval: Hofman Petr
autorisace ČKAIT 00403
tel: 773404290



VÝPIS ZAŘÍZENÍ:

POS	NÁZEV - TYP	KS	SV	TV	ODP.	kW	POZNÁMKA
1	NEREZ VOŽÍK SVOZU PLAT - PATROVÝ	3	-	-	-	-	-
2	NEREZ STŮL S DŘEZEM - KE STROJI 700x900	1	1/2"	1/2"	6/4"	-	TLAKOVÁ SRPCHA
3	MYČKA M-1003 - ZMĚKČOVAČ VODY, 700x700	1	-	3/4"	Ø 50mm	8,0	3x400/230V
4	NEREZ STŮL K MYČCE, 700x700	1	-	-	-	-	-
5	NEREZ REGÁL, 500x1500	1	-	-	-	-	-
6	NEREZ STŮL S POLICÍ, 700x1500	1	-	-	-	-	-
7	NEREZ REGÁL, 500x1000	2	-	-	-	-	-
8	NEREZ DŘEZ, 700x1200	1	1/2"	1/2"	6/4"	-	-
9	NEREZ STŮL, 700x700	1	-	-	-	-	-
10	EL. ZÁSOBNÍK TALÍŘŮ, 2 ŠACHTY, DME 2.1	2	-	-	-	2,0	230V
11	CHLADICÍ VITRÍNA, SAMOOBSLUŽNÁ, 3 PATRA, 700x1200	2	-	-	-	0,5	ZABUDOVANÝ AGREGÁT 230V
12	NEREZ DRÁHA VČETNĚ KONZOL, 400x4500	1	-	-	-	-	-
13	NEREZ ZÁSOBNÍK PLAT A PŘÍBORŮ, POJÍZDNÝ	1	-	-	-	-	-
14	EL. VANA VÝDEJNÍ, POJÍZDNÁ SME 3.1	2	-	-	-	2,0	230V
15	NEREZ PODSTAVA POD VÝROBNÍK, 700x1300	1	-	-	-	-	v=700
16	KOŠOVÝ ZÁSOBNÍK HRNKŮ, POJÍZDNÝ	1	-	-	-	-	POD STŮL č.15
17	VÝROBNÍK TEPLÝCH NÁPOJŮ RETIGO - CK20	1	3/4"	-	Ø 30mm	9,4	3x400/230V

POZNÁMKA:

VÝVODY VODY PRO DŘEZOVÉ BATERIE VE VÝŠI 1100mm.
VÝŠKA DŘEZOVÝCH ODPADŮ 300mm NAD PODLAHOU.
PŘÍVODY VODY PRO TECHNOLOGII Z PODLAHY
UKONČIT 100mm NAD PODLAHOU PRAČKOVÝM VENTILEM.
SIFONY A BATERIE DODÁ SANITA.

POZOR:

PŘED ZAHÁJENÍM OBKLADŮ A DLAŽBY MUSÍ VYBRANÝ DODAVATEL
TECHNOLOGIE PROVÉST KONTROLU PŘÍVODŮ ENERGIÍ PRO
NÁSLEDNÉ OSAZENÍ TECHNOLOGIE. OPRAVY NESROVNALOSTÍ HRADÍ
"STAVBA".

TENTO VÝKRES JE PODKLAD PRO PROJEKTY SPECIALISTŮ, NIKOLI
REALIZACI ŘEMESEL.

LEGENDA:

- SV - PŘÍVOD STUDENÉ VODY
- TV - PŘÍVOD TEPLÉ VODY MAX. 55°C
- O - ODPAD
- kW - PŘÍKON EL. SPOTŘEBIČE
- E - PŘÍVOD EL. EN. KABELEM CU, L = 1500 mm
- - ZÁSUVKA 230V, v=1350m, NENÍ-LI JINAK

projektant
Projekttil architekti s.r.o.
Malátova 13
150 00 Praha 5
hlavní architekt
Ing. arch. Adam Halíř

projektant části dokumentace
Gastroprojekt Praha
Heydukova 374/2
180 00 Praha 8
vypracoval
Petr Hofman
kontroloval
Petr Hofman
odpovědný projektant
Petr Hofman

objednatel
Líbeznická s.r.o.
Mělnická 275
250 65, Líbeznice
IČO 002 40 427

projekt
**PAVILON PRVNÍHO
STUPNĚ ZÁKLADNÍ
ŠKOLY V LÍBEZNICÍCH**
Měšická
250 65, Líbeznice

stupeň dokumentace
Dokumentace pro provedení stavby
část dokumentace
Dokumentace objektů
stavební objekt
PS 01 Gastroprovoz
profesní část
Gastronomická zařízení

datum
31.7.2014
měřítko
1:50
počet formátů
3 x A4
revize
00

geodetické údaje
Souřadnicový systém JTSK
Výškový systém BpV
±0,000 = 226,650

jméno přílohy
Půdorys 1.NP

stupeň
DPS
stavební objekt
PS 01
kód profese
GSTR
část číslo výkresu
D.2.1.2.1

projektant
Projekttil architekti s.r.o.
Malátova 13
150 00 Praha 5
hlavní architekt
Ing. arch. Adam Halíř

projektant části dokumentace
Firma
Heydukova 374/2
180 00 Praha 8
vypracoval
Petr Hofman
kontroloval
Petr Hofman
odpovědný projektant
Petr Hofman

objednatel
Obec Líbeznice
Mělnická 43
250 65, Líbeznice
IČO 002 40 427

projekt
**PAVILON PRVNÍHO
STUPNĚ ZÁKLADNÍ
ŠKOLY V LÍBEZNICÍCH**
Měšická 275
250 65, Líbeznice

stupeň dokumentace
Dokumentace pro provedení stavby

část dokumentace
Dokumentace objektů

provozní soubor
PS 01 Gastroprovoz

profese část
Gastronomická zařízení

datum
31.7.2014

měřítko

počet formátů
2 x A4

revize
00

geodetické údaje
Souřadnicový systém JTSK
Výškový systém BpV
±0,000 = 226,650

jméno přílohy
VÝPIS ZAŘÍZENÍ

stupeň
DPS
stavební objekt
PS 01
kód profese
GSTR
část . číslo výkresu
D.2.1.3

VÝPIS STROJŮ A ZAŘÍZENÍ

Technologie gastro

VÝDEJ OBĚDŮ – ZŠ LÍBEZNICE

Jednostupňový projekt – 7. 2014

Pozor – výdejní linka (pos.č.11,1) nutno před dodávkou konsultovat s architektem interieru.(tvar a barevnost) Celková délka výdejní linky musí dodržet součtový rozměr 4.200 mm!

3)Souprava izolovaných termoportů „GN“ pro dovoz 240 obědů zajistí expediční kuchyně.

1) Nerez vozík svozu plat patrový	ks 3
2) Nerez stůl s dřezem – ke stroji 700 x 900	1
3) Mycí stroj M-1003, změkčovač vody 3 x 400/230V,TV,odpad	Kpl 1
4) Nerez stůl ke stroji 700 x 700	ks 1
5) Nerez regál 500 x 1500	1
6) Nerez stůl s policí 700 x 1500	1
7) Nerez regál 500 x 1000	2
8) Nerez dřez 700 x 1200	ks 1
9) Nerez stůl 700 x 700	1
10) El. Zásobník talířů pojízdný – DME2.1, 2 x šachta	2
11) Chlad. vitrina <u>samoobslužná</u> 700 x 1200, 3 patra, zabudovaný chl. agr. 230 V ks	ks 2
12) Nerez dráha na podnosy 400 x 4500 včetně konsol	Kpl 1
13) Nerez zásobník plat a příborů, pojízdný	ks 1
14) El. vana výdejní pojízdná 3 x GN 1/1 SME 3.1	Ks 2
15) Nerez podstava pod výrobník nápojů, volný spodek 700X 1300 v = 700 mm	ks 1
16) Košový zásobník hrnků pojízdný, pod podstavu výrobníku, v = 650 mm	1
17) El. výrobník teplých nápojů „Retigo-CK-20“ – 2 x termos, korpus, TV, odpad, 400 V, změkčovač vody.	1

Červenec 2014

Vypracoval: Hofman Petr
 autorizace ČKAIT 00403
 tel: 773404290