

Objednatel: **Město Vizovice, Masarykovo nám., č.p. 1007, 763 12 Vizovice**
Investor: **Město Vizovice, Masarykovo nám., č.p. 1007, 763 12 Vizovice**
Místo stavby: **Masarykovo nám., č.p. 680, 763 12 Vizovice**
Druh dokumentace: **Projektová dokumentace pro provádění stavby**

Akce:

REKONSTRUKCE A PŘÍSTAVBA DOMU Č.P. 680

D. Dokumentace objektů a technických a technologických zařízení

D.2 Dokumentace technických a technologických zařízení

PS 01 - Výdej jídla

a) TECHNICKÁ ZPRÁVA



Zpracovatel: IPR spol. s r.o.

Vedoucí projekce: Ing. Libor Holub

Vypracoval: Ing. Zdenka Trčálková

tel. 777281852

tel. 723414492

libor.holub@ipr.cz

zdenka.trcalkova@ipr.cz

Vsetín, listopad 2024

IPR spol. s r.o. Investice - projekty - realizace, Ohrada 2051, 75501 Vsetín

tel.: 571431936

www.ipr.cz

Objednatel: Město Vizovice

e-mail: info@ipr.cz

Obsah

1.	ÚVOD.....	2
2.	DISPOZIČNÍ A MATERIÁLOVÉ ŘEŠENÍ.....	2
3.	PROVOZNÍ A TECHNOLOGICKÉ ŘEŠENÍ.....	2
4.	VÝPIS POUŽITÝCH NOREM A PLATNÉ LEGISLATIVY.....	4
5.	ZÁVĚR.....	5

1. ÚVOD

Dokumentace řeší návrh technologie výdeje jídla pro dvě dětské skupiny po 12 dětech ve věku cca 18 měsíců – 6 let, s převahou mladších. O děti se stará 6-8 zaměstnanců.

Výdej zahrnuje 24 dětských porcí + 8 dospělých porcí obědů a 24 + 24 svačinek ranních a odpoledních za den, tj.:

- výdej teplých pokrmů v rozsahu polévka a hlavní pokrm
- kompletaci a výdej studených pokrmů připravených ze zakoupených balených potravin (zakoupeno v obchodních řetězcích)
- výdej potravin donesených rodiči v rámci svačin

Výdejna jídel je navržena v původním, rekonstruovaném objektu, kde byla při zaměření zjištěna značná nerovnost stěn, není dodržena kolmost původních stěn, zdivo je z různých materiálů atd. Nábytek pro výdejnu musí být vyráběn až po zaměření stavebně připraveného prostoru, včetně finálních povrchových úprav. Nábytek bude navržen a proveden účelně a funkčně za dodržení všech hygienických a bezpečnostních požadavků.

2. DISPOZIČNÍ A MATERIÁLOVÉ ŘEŠENÍ

Projektovou dokumentací je navržena rekonstrukce stávajícího dvoupodlažního objektu, na který nově navazuje přístavba chodby, schodiště a nového dvoupodlažního křídla, kde je na každém podlaží třída pro 12 dětí s hygienickým zázemím. Nánavnost stávajícího domu a přístavby je řešena s vyrovnávacími stupni na chodbě.

Část stravování je situována na 1.NP, m.č. 105 je navržena pro přípravu vydávaných jídel, m.č. 106 je jídelna se vyčleněnou pracovní plochou pro servírování teplých pokrmů. V jídelně je tak část vybavení výdejny, která bude oddělena nábytkem se zvýšenou zadní stěnou a bezpečnostní zábranou pro zamezení vstupu dětí do daného prostoru. Zásobování potravinami bude probíhat hlavním vstupem na západní straně, kde pro příjem zchlazených obědů bude k dispozici skládací – přenosný stůl umístěný na zpevněné ploše. Zchlazené potraviny budou přebrány v termoportech, následně budou na chodbě m.č. 101 umístěny na nerez plošinový vozík. Následně budou z termoportů vymístěny gastronádoby do lednice ve výdeji.

Výdejna jídel (včetně části v jídelně) bude vybavena skříněmi s otvíravými dvířky, policemi a zásuvkami. Skříně budou vyrobeny na míru z oboustranně laminovaných dřevotřískových desek tl. min. 18 mm s ABS hranami. Spodní skříňky požadovány s dostatečnou únosností, budou vyrobeny jako podstavné, sjednocené pracovní deskou dřevotřískovou tl. min. 28 mm oboustranně laminovanou s hranami postforming. Nožky budou skryty sokly.

3. PROVOZNÍ A TECHNOLOGICKÉ ŘEŠENÍ

Příprava a výdej jídel

Provoz výdejny jídla je navržen s vyloučením přípravy teplých pokrmů, bude probíhat pouze ohřev zchlazených pokrmů dodaných externím výrobcem. Dále bude probíhat kompletace studené kuchyně (svačinky) a příprava studených a teplých nápojů.

Dodavatel i odběratel (provozovatel dětských skupin) obědů (teplých pokrmů) má zpracovanou dokumentaci HACCP (tj. stanovení kritických bodů při poskytování stravovacích služeb). Dodavatel obědů zodpovídá za bezpečnou výrobu stravy a přepravu, odběratel odpovídá za bezpečné uchování a výdej připravené stravy. Bude dodržena vyhláška č. 137/2004 Sb. Vyhláška o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných.

Zchlazení obědů bude provedeno po ukončení poslední fáze jejich přípravy. Zchlazení proběhne co nejrychleji a nejúčinněji. Chladicí režim musí zajistit pokles teploty ve všech částech produktu z +60°C na +10°C nejdéle do dvou hodin. Takto zchlazené produkty ve víceporcových nebo jednorporcových obalech se bez prodlevy dochladí na teplotu +4°C a nižší, při které se skladují. Zchlazené pokrmy po celou dobu jejich přepravy a zacházení s nimi musí být udržovány při teplotě nejvýše +4°C. U zchlazených produktů lze krátkodobě do 30 minut připustit teplotu nejvýše +7°C.

Ohřev zchlazených pokrmů se provádí bezprostředně před výdejem a konzumací přímo ze zchlazeného stavu. U zchlazených pokrmů se ohřev provádí tak rychle, aby v nejpomaleji prohříváném místě pokrmu nejdéle do 60 minut bylo dosaženo teploty nejméně +70°C. K ohřevu pokrmů je navržen konvektomat s možností použití páry a horkého vzduchu zvlášť, po sobě nebo kombinovaně, s 6 podélnými zásuvnými rošty pro 2/3 gastronádoby, dále je navržena indukční dvouploštná. Ohřáté pokrmy se vydávají neprodleně po ohřevu, nejdéle však do 4 hodin (provoz výdeje pokrmů nepočítá s výdejem ohřátých jídel s jakoukoliv prodlevou, ohřáté jídlo bude vždy ihned servírováno). Po dobu výdeje musí být teplota ohřátých zchlazených teplých pokrmů nejméně +65 stupňů C, v době jejich podání ke konzumaci teplota nejméně +63 stupňů C. K ohřevu nesmí být použity pokrmy uchované při vyšší teplotě v důsledku technické poruchy, havárie nebo z obdobných příčin, ani pokrmy z porušených nebo znečištěných obalů. Nepřípustným je proces opakovaného zchlazování a ohřevu. Samotná příprava – ohřev – teplých pokrmů, tj. manipulace mezi lednicí na GN, odkládací plochou na GN a zařízením na ohřev (plotýnky, konvektomat), je v m.č. 105, servírování ohřátých pokrmů na talíře a výdej teplých jídel bude prováděno na stole ve vyhrazené části m.č. 106. Pro shromažďování použitého nádobí bude sloužit policový nerez vozík v jídelně, na něm bude špinavé nádobí přivezeno k mytí.

Porce oběda budou přepravovány v gastronádobách (GN) uložených při přepravě do termoportů. Po přejímce budou gastronádoby vloženy do lednice určené pro GN 1/1, GN 1/3, GN 1/2.

Studené pokrmy jsou připravovány, tzn. kompletovány z balených surovin nakupovaných v obchodních řetězcích. Potraviny budou nakupovány několikrát týdně, vždy podle stanoveného jídelníčku. Jejich přeprava bude v termoizolačních taškách s chladicími vložkami. Balené studené potraviny jsou skladovány v lednici k tomu určené, umístěné ve vyhrazené části jídelny. Teplota skladovaných studených pokrmů bude udržována na max. 8°C. To neplatí pro výrobky pekárenské a potraviny, které z technologických důvodů vyžadují vyšší teplotu.

Před přípravou (finální úpravou provedenou do 30 min. od rozbalení) a podáváním jsou vždy potraviny kontrolovány, zda je vše v pořádku – neporušený obal či datum minimální trvanlivosti nebo datum spotřeby, v případě zjištěného pochybení jsou potraviny vyřazeny a zlikvidovány.

Kompletace svačin probíhá ve výdejně na kuchyňské lince se zabudovanými 2 dřezy, přičemž jeden dřez je vyčleněn na mytí provozního nádobí, druhý dřez je vyčleněn na mytí plodové zeleniny a ovoce. Na lince je vyčleněna pracovní plocha, kde se na jednotlivých krájecích deskách provádí čistá příprava ovoce a plodové zeleniny, porcování hotových pokrmů a kompletace ranních a odpoledních svačin. Podávané studené pokrmy budou mít teplotu v rozmezí +7°C až +12°C, použitelnost připravené svačiny je obvykle max. 3 hod.

Další možnost je servírování svačin, které donesou připravené rodiče. Tyto svačiny jsou skladovány v lednici se studenými pokrmy, v uzavřených nádobách a na místě k tomu vyhrazeném a označeném. Každá krabice donesená rodičem musí být označena jménem dítěte, každý rodič musí podepsat souhlas, že za jídlo přinesené z domova plně zodpovídá po stránce zdravotní nezávadnosti. Každý den jsou krabíčky (včetně zbývajících pokrmů) opět při odchodu dítěte odevzdány rodičům.

GN budou ve výdejně jídel pouze oplachovány, jejich hygienické mytí a sušení zajišťuje externí dodavatel jídla. Přepravní termoporty budou myty dodavatelem teplých pokrmů. V místě bude myto použité nádobí (talíře, misky, hrnky, přístroje atp.). Pro mytí nádobí a potřeb použitých k přípravě svačin je navržena profesionální podpultová myčka nádobí, která zajistí mycí cyklus za cca 15-20 min.

V jídelně je umístěna chladicí skříň určená pro udržování studených potravin pro kompletaci studených pokrmů (svačinek) při teplotě do +8°C. Výdejna je vybavena dvojdřezem a dvouvýtokovou baterií se sprchou s přívodem tekoucí pitné studené a teplé vody. Dále jsou zde umístěny nástěnné skříňky pro skladování nádobí a dalších věcí potřebných v provozu. Skříňka pro uchování potravin, které mají být skladovány při vyšších teplotách, než zajišťují lednice. V místnosti je umyvadlo s bezdotykovou (lékařskou) pákovou baterií, zásobník na jednorázové papírové utěrky a koš.

Nejsou řešeny skladovací prostory. Zásobování dětských skupin z pohledu stravování bude probíhat několikrát týdně. Nakoupené a dodané suroviny, potraviny a pokrmy budou určeny k okamžité spotřebě.

Servis studených a teplých pokrmů zajišťují pracovníce dětských skupin, pro jejich přístup do části výdeje a při veškeré manipulaci s pokrmy budou mít každá svůj, denně čistý, bílý plášť. Čisté pláště budou umístěny ve vyhrazeném místě ve skříni v jídelně, špinavé budou odkládány do koše v m.č. 104. Pracovníci mají společnou šatnu s hygienickým zázemím na 2.NP, umyvadlo v m.č. 203 bude vybaveno dlouhou lékařskou pákovou baterií.

Praní a sušení prádla

V technické místnosti (m.č. 104) je umístěna pračka a sušička s montážní soupravou pro situování do věže, dále je sestava doplněna o rozdělovník pro připojení odpadu z pračky a sušičky do jedné hadice.

- hluboká pračka s předním plněním na cca 8-10 kg prádla s funkcí parního praní, s ekologickým programem vážení a stanovení spotřeby vody a proudu.

- hluboká sušička s předním plněním na cca 8-10 kg prádla, s tepelným čerpadlem a tepelným výměníkem s ochranou účinným systémem filtrů. Kondenzace odváděna na společné připojení k odpadu s pračkou
- Pro čisté prádlo je vyhrazena skříň v herně (m.č. 110, 209), skříň označena SK10. Špinavé prádlo bude shromažďováno v koši na prádlo – jde o kovovou skládací nosnou konstrukci z trubek na kterou se pomocí např. suchých zipů, upevní pytel z pratelné látky, uzavíratelný. Koše na prádlo budou situovány mimo dosah dětí, tzn. v oddělených, uzavíratelných prostorách v hygienickém zázemí dětí.

Odpad a škodliviny

Při procesu výdeje a mytí nádobí vznikají plynné exhalace, tekuté odpady a tuhé odpady.

Plynné odpady, jsou odsávány vzduchotechnickým zařízením. Škodliviny odchází vzduchotechnickým potrubím mimo objekt. Všechny části VZT potrubí (hlavně výustky) musí být používány v souladu s jejich atestací a čištěny s frekvencí uvedených v těchto atestacích. Konvektomat bude vybaven kondenzační digestoří s automaticky zvýšeným odsávacím výkonem při otevření dvířek.

Kapalný odpad od dřezů a od myčky, stejně jako z umyvadla je odveden splaškovou kanalizací.

Tuhý odpad lze začlenit do Třídy 20 Komunální odpady. Odpad je začleněn dle Katalogu odpadů do těchto skupin

- 200101 Papír a lepenka
- 200102 Sklo
- 200108 Biologický rozložitelný odpad z kuchyní a stravoven
- 200125 Jedlý tuk a olej
- 200139 Plasty
- 200140 Kovy

Komunální odpad bude tříděn do recyklovatelných skupin (čisté plasty, čisté sklo, papír) a jako ostatní komunální odpad. Recyklovatelný odpad bude ukládán do samostatných nádob, které budou pravidelně vyprazdňovány do kontejnerů určených pro recyklaci v blízkosti objektu. Směsný komunální odpad bude shromažďován v nádobě o objemu 240 l, umístěné na zpevněné ploše na západní straně objektu. Nádobu bude vyprazdňována v pravidelných intervalech specializovanou firmou.

Biologický odpad bude ukládán do plastových nádob s uzávěrem (víkem) a denně odvážen k likvidaci specializovanou firmou.

Při montáži vybavení výdejny jídla vznikne odpad, se kterým bude nakládáno dle Zákona o odpadech č.185/2001Sb. a jeho pozdějšími novelami. Konkrétně dle Katalogu odpadů jsou to:

- 150101 Papírové a lepenkové obaly
- 150102 Plastové obaly
- 150104 Kovové obaly

Investor musí smluvně zavázat dodavatele technologické části k tomu, aby zabezpečil odvoz veškerého odpadu z montáže. Tato firma musí doložit smlouvu, která osvědčí, že tento odpad je likvidován smluvním partnerem, který má na tuto činnost patřičné oprávnění.

4. VÝPIS POUŽITÝCH NOREM A PLATNÉ LEGISLATIVY

Při provádění stavebních úprav je dodavatel povinen dodržet ustanovení platných právních předpisů ČR (Vyhlášky, Zákony a Nařízení) související s rozsahem stavebních prací. Jedná se o:

Nařízení Evropského parlamentu a Rady č.178/2002 ,kterým se stanoví zásady a požadavky potravinového práva a pro oblast stravovacích služeb

Nařízení Evropského parlamentu a Rady č. 852/2004 o hygieně potravin

Nařízení Komise ES č.2073/2005, o mikrobiologických kritériích pro potraviny

Nařízení Evropského parlamentu a Rady č.853/2004, kterým se stanoví zvláštní pravidla pro potraviny živočišného původu

Zákon č.183/2006 Sb. o územním plánování a stavebním řádu, ve znění pozdějších předpisů

Zákon č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů v platném znění

Vyhláška č.137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných v platném znění

Zákon č.110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů v patném znění

Vyhláška č.268/2009 Sb. o technických požadavcích na stavby v platném znění

Zákon č.541/2020 Sb. o odpadech v platném znění

Nařízení vlády č.591/2006 Sb. o bližších minimálních požadavcích na bezpečnost a ochranu zdraví při práci na staveništích v platném znění

Nařízení vlády č.101/2005 Sb. o podrobnějších požadavcích na pracoviště a pracovní prostředí v platném znění
Nařízení vlády č.361/2007 , kterým se stanoví podmínky ochrany zdraví při práci v platném znění
Vyhláška č.398/2009 Sb. o obecných technických požadavcích zabezpečujících bezbariérové užívání staveb v platném znění
ČSN 56 9606 Pravidla správné hygienické a výrobní praxe - Obecné principy hygieny potravin

5. ZÁVĚR

Stavební úpravy jsou navrženy v souladu s vyhláškou č. 268/2009 Sb. o obecných technických požadavcích na výstavbu, dále bude odpovídat současným požadavkům na moderní, funkční a flexibilně využitelné zařízení. Objekt splňuje všechny podmínky platné legislativy podle vyhlášky č. 501/2006 Sb. o obecných požadavcích na využívání území.

Veškeré materiály použité pro vybavení Výdeje jídla musí být podle platných evropských nebo českých norem. Použití a zpracování materiálů bude provedeno dle technologických předpisů a montážních návodů jednotlivých výrobků.

Tato technická zpráva je nedílnou součástí výkresové dokumentace. Veškeré odchylky od této projektové dokumentace, které budou v průběhu stavby zjištěny, budou neprodleně oznámeny technickému dozoru stavebníka, stavebníkovi a projektantovi.