

ZODPOVĚDNÝ PROJEKTANT: Ing. arch. Vojtěch JIRSA ČKA 03 728 tel.: 723 642 963 vojtech@jirsa-architekti.cz	VYPRACOVAL: Martin Toula Tel: + 420 606 733 066 email: martin.toula@profigastro.eu	JIRSA - ARCHITEKTI, s.r.o. ÚZKÁ 705/5 162 00 PRAHA 6 – Liboc Kancelář: ZELENÝ PRUH 1091/111 140 00 PRAHA 4 - Krč
INVESTOR: Arcidiecézní charita Praha, Londýnská 13/44, 120 00 Praha 2 - Vinohrady		ČÍSLO PŘÍLOHY: D.1.5.01 VYHOTOVENÍ:
MÍSTO STAVBY: Lázeňská 61, 250 01 Brandýs nad Labem – Stará Boleslav parc.č. 1519, 1520/1, 1520/2; k.ú. Stará Boleslav [609170]		
AKCE: MODERNIZACE DOMOVA sv. VÁCLAVA PŘÍLOHA: TECHNICKÁ ZPRÁVA GASTROTECHNOLOGIE		
STUPEŇ: DOKUMENTACE PRO STAVEBNÍ POVOLENÍ		

Obsah

1.1 Název stavby:	3
1.2 Údaje o stavebníkovi:.....	3
2.1 Předmět projektové dokumentace:.....	3
2.2 Popis záměru:.....	3
3. Kapacitní údaje :.....	3
4. Zásobování a zázemí:	3
5. Likvidace a odvoz odpadu:	4
6. Provozní řešení:.....	4
7. Personální zázemí:	4
8. Úklid :	4
9. hrubá příprava zeleniny :	4
10 Suchý sklad:.....	4
11. Příprava Masa a Vajec.....	5
12. Příprava Zeleniny :	5
13. Příprava těst :	5
14. Mytí černého nádobí:.....	5
15. Kuchyně:.....	5
16. Mytí bílého nádobí:.....	6
17. Mytí použitého nádobí a táců	6
18. Výdej	6
19. Další technické požadavky	6
Přílohy:	8
- Soupis zařízení	8
- PŮDORYS KUCHYNĚ SO 02 – GASTRO D.1.5.02	8

Identifikační údaje:

1.1 Název stavby: Rekonstrukce objektu Charita Stará Boleslav

1.2 Údaje o stavebníkovi:

2.1 Předmět projektové dokumentace: rekonstrukce objektu i kuchyně

2.2 Popis záměru:

Při rekonstrukci objektu, proběhne kompletní rekonstrukce a modernizace kuchyně

3. Kapacitní údaje :

Druh provozu:..... Kuchyně pro stravování seniorů
Otvírací doba.....6.00 – 20.00 hod.
Počet jídel vlastní výroby denně:..... cca 100 porcí.
Počet míst k sezení 30.
V letním období zahrádka není.
Sortiment Česká kuchyně nebo zdravá kuchyně dle diet klientů
Počet personálu výroby:.....5.
Počet směn:.....dvousměnný provoz.
Zásobování:.....objednávkový dodavatelský systém.
Likvidace odpadků:.....smluvní odvoz.
Hudební produkce: žádná hudba

4. Zásobování a zázemí:

Zásobování kuchyně a zázemí bude probíhat chodbou vyhraněnou pro zásobování.

Zásobování bude v transportních nádobách a v uzavřených obalech, plastových, kartonových apod.

5. Likvidace a odvoz odpadu:

Likvidace a odvoz odpadu vyprodukovaného z výroby a zázemí. Bude probíhat zadními dveřmi přes zásobování. Avšak v jiných časových intervalech, aby nedocházelo ke křížení cest s příjmem zboží.

6. Provozní řešení:

Soubor místností gastronomického provozu v objektu je uváděn z hlediska nároků na technologické vybavení, na stavební provedení a podle charakteru provozu pro gastronomii.

7. Personální zázemí:

Hygienické, sociální zařízení a šatna pro personál gastronomického a provozu. Prostory odpovídají požadovanému počtu zaměstnanců se základní vybaveností pro oddělené ukládání civilních a pracovních oděvů v šatních skříňkách. Tyto skříňky mohou být členěny horizontálně nebo vertikálně. Povrchy WC jsou dokonale omyvatelné. Prostory jsou uměle osvětlené, větrané a vytápěné. včetně sprchových koutů. V šatně bude také denní místnost.

8. Úklid :

Úklidová komora obsahuje keramickou výlevku a skříňku na chemické a čisticí prostředky.

9. hrubá příprava zeleniny :

Hrubá příprava zeleniny se nachází na hlavním koridoru zásobování. V místnosti je umístěn nerezový stůl s 1 dřezem a skladovací regál a lednice na zeleninu. V místnosti je také škrabka brambor a odtokový kanálek.

10 Suchý sklad:

Suchý sklad tvoří sestava nerezových regálů.

11. Příprava Masa a Vajec

Příprava a Masa a Vajec obsahuje nerezový stůl s dřezem a pákovou baterií, pod stolem jsou podstolové lednice. Další velké lednice jsou umístěné po straně místnosti, lednice budou označené

12. Příprava Zeleniny :

Příprava zeleniny obsahuje nerezový stůl s dřezem a pákovou baterií, pod stolem jsou podstolové lednice. Další velké lednice pro skladování jsou umístěné po straně místnosti, lednice budou označené. Do tohoto úseku přichází již očištěná zelenina, která byla očištěna a umyta v přípravě hrubé zeleniny.

13. Příprava těst :

V tomto úseku, kde se bude zpracovávat těsto je nerezový stůl s dřezem a pákovou baterií, prostorem po dvě podstolové lednice a také velký univerzální hnětač pro zpracování těsta.

14. Mytí černého nádobí:

Tento úsek v kuchyni obsahuje nerezový stůl s dvěma dřezy a nerezové stoly s policemi pro uskladnění. K dispozici je také kombinovaná výlevka a umyvadlo.

15. Kuchyně:

Skladba technologického vybavení zaručuje dostatečné podmínky pro příruční skladování surovin v chladném prostředí a dostatečné termotechnické vybavení pro výrobu požadovaných kapacit. Tepelná úprava pokrmů je středem veškerých přípravných úseků. Zde je ve varném bloku soustředěna varná technologie. Technologie by měla splňovat již výše uvedená kritéria výkonnosti, kvality a bezpečnosti práce. Nad varným blokem a je umístěn hygienický odsávací par – viz. PD VZT.

Varný blok obsahuje:

Varný Kotel

Elektrický sporák na podestavbě s napouštěcí baterií

Elektrickou varnou stoličku

Nerezové stoly s policí pro uskladnění varného inventáře

Veškerý srovnání popsán v soupisu a plánu gastr viz příloha

Příprava v kuchyni :

Kuchyně je dispozičně řešena tak, aby pro opracování jednotlivých druhů surovin byl samostatný pracovní úsek.

Na středu se nachází varný blok, připravené pomocné stoly se nachází u zdi u oken. Na opačné straně je pečicí zóna kde je umístěný 2x konvektomat ve věži, hned vedle je tři etážní statická pečicí pec. Viz plán gastro.

16. Mytí bílého nádobí:

Mytí bílého nádobí je od přípravných stolů oddělené stavební příčkou. Mytí nádobí je tvořeno nerezovým předmývacím stolem s dřezem a sprchou. Zvedací průchozí myčkou s rekupirací z důvodů odsávání tvořené páry a výstupním stolem.

17. Mytí použitého nádobí a táců

Pro mytí použitých táců je tento úsek s nerezovým stolem s dřezem a předmývací sprchou, dále je zde volný prostor pro dva pojízdné vysoké vozíky na kterých budou přiváženy použité tácy se špinavým nádobí a následně děleny a myty.

18. Výdej

Výdej tvoří výdejové okénko, kam si strážníci budou chodit pro vydané jídlo. Výdej je osazen pojízdnou nerezovou výdejovou vanou 3GN 1/1. Vana nebude napojená na odpad a vodu, čištění proběhne tzv. Kýblovou metodou.

19. Další technické požadavky

Okna :

Okna výrobních místností a skladů potravin musí být opatřena hustou sítí proti hmyzu.

Podlahy :

Podlahy všech provozních místností jsou lehce omyvatelné, snadno čistitelné, trvanlivé, odolné proti mechanickému poškození, bezprašné, nehlučné a nejsou klzké. V místnostech s vlhkým a mokřým provozem jsou vodotěsné. U této zakázky je navržena ve všech prostorech keramická dlažba, opatřená normově předepsanou protiskluznou úpravou.

Povrchy stěn :

Povrchy stěn se řídí účelem místností. Veškeré výrobní prostory (kuchyně, umývárny nádobí, přípravný) se opatřují obkladem z keramických obkladaček do výše minimálně 1,8 m. Ve všech ostatních místnostech musí být provedeny omítky stěn a stropů hladké štukové, pouze místnosti technického příslušenství mohou mít omítku vápennou hladkou.

Odpady a Kanalizace :

Napojení na městskou kanalizaci viz stavební projekt.

Vodovod :

Dimenzování přívodů vody určuje maximální spotřeba vody. Technologické zařízení kuchyně požaduje přípojky studené a teplé vody (ohřívací vany a pod.). Blíže viz stavební projekt.

Vytápění :

Vnitřní teplota v jednotlivých místnostech je dána v ČSN 060210. Blíže viz. projekt vytápění.

Vzduchotechnika :

Blíže viz. projekt VZT.

Elektrická zařízení:

El. zařízení se připojují na normalizovanou proudovou soustavu 3x230/400 V, 50 Hz. Ochrana před nebezpečným dotykovým napětím se provádí dle ČSN 34 1010.

Elektro-instalace - určení prostředí :

Provádí se dle ČSN 332 000 – 3.

Krytí el. zařízení :

Stupně krytí IP navrženého tech. zařízení před škodlivým vniknutím vody a před nebezpečným dotykem dle ČSN 33 2310 jsou následující:

- | | |
|--|-------|
| - mycí stroje, kotle, škrabky brambor a pod. (stroje pracují s vodou) | IP 34 |
| - univerzální stroje | IP 34 |
| - ostatní točivé stroje | IP 33 |
| - ostatní tepelné spotřebiče (nepracující s vodou)..... | IP 33 |

Hygiena pracovního prostředí a sanitace :

Nedílnou součástí zařízení stravovacího provozu je sanitační řád, který zahrnuje soubor opatření, zajišťující technologické a hospodářské podmínky pro uskutečňování a plnění hygienických a protiepidemiologických požadavků vyplývajících ze směrnic a hygienických požadavků na pracovní prostředí vydané Ministerstvem zdravotnictví ČR.

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 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.

Provoz stravovací části nemá negativní vliv na životní prostředí.

V Praze 29.6.2022

Vypracoval:
Martin Toula
Tel: + 420 606 733 066
email: martin.toula@profigastro.eu

Přílohy:

- Soupis zařízení
- D.1.5.02 PŮDORYS KUCHYNĚ SO 02 – GASTRO

Charita STARÁ BOLESLAV soupis zařízení				
Popis		Rozměr	Elektro	Ks
Hrubá zelenina				
1	Nerezový stul s dřezem na levé straně, páková baterie , prostor pro lednici	1200x700x900		1
2	Podstolová lednice	600x600x850	0,4/230V	1
3	Velká lednice 600l	800x700x2000	0,6/230V	1
4	Škrabka Brambor	700x700x900	3kw/400V	1
Suchý sklad				
5	Nerezové regály dle zaměření	2500x500x1800		1
Příprava masa a vajec				
6	Nerezový stul s dřezem a prostorem pro lednice, páková baterie	2000x700x900		1
7	Podstolová lednice	600x600x850	0,4/230V	1
8	Podstolová lednice	600x600x850	0,4/230V	1
Příprava zeleniny				
9	Nerezový stul s dřezem a prostorem pro lednice, páková baterie	2000x700x900		1
10	Podstolová lednice	600x600x850	0,4/230V	1
11	Podstolová lednice	600x600x850	0,4/230V	1
12	Nerezový regál – doměrek	500x700x1800		1
13	Lednice 600Lt	800x700x2000	0,6/230V	1
14	Lednice 600Lt	800x700x2000	0,6/230V	1
15	Lednice 600Lt	800x700x2000	0,6/230V	1
Kuchyně				
Hnětač těsta a příprava těst				
16	Hnětač těsta 60l	900x600x1100	4kw/400V	1
17	Nerezový stul s dolní policí	1500x700x900		1
18	Nerezový stul s dřezem a prostorem pro lednice, páková baterie	2000x700x900		1

19	Podstolová lednice	600x600x850	0,4/230V	1
20	Podstolová lednice	600x600x850	0,4/230V	1
21	Nerezový stul s policí	1500x700x900		1
Černé nádobí				
22	Nerezový stul s policí	1500x700x900		1
23	Kombinovaná výlevka s umyvadlem	500x700x850		1
24	Nerez stul s policí	1500x700x900		1
Usek konvektomatů a pecí				
25	Etážová pec 3 patra	900x850x1700	14kw/400V	1
26	Konvektomat 6GN1/1	900x900x1100	15kw/400V	1
26a	propojovací sada konvektomatu do věže			1
27	Konvektomat 6GN1/1	900x900x1100	15kw/400V	1
Varný blok				
28	Varná stolička	500x500x400	6kw/400V	1
29	Varný Kotel 150l	900x900x1100	14kw/400V	1
30	El. sporák	900x900x900	12kw/400V	1
31	Nerezový stul s 2 policemi	1600x700x900		1
32	Nerezový stul s 2 policemi a napouštěcím rámkem	1800x700x900		1
33	Nerezová digestoř ostrůvková filtry a osvětlení	3500x2000x450		1
MYTÍ NÁDOBÍ				
34	Nerezový vstupní stul s předmývací sprchou a dřezem.	800x700x900		1
34a	předmývací sprcha			1
35	Zvedací haupnová myčka s rekupirací	750x700x1400	14kw/400V	1
36	Nerezový výstupní stul	1500x700x900		1
MYTÍ POUŽITÉHO NÁDOBÍ				
37	Nerezový stul s 2 policemi	1500x700x900		1
38	Nerezový vozík na použité tácy			1
39	Nerezový vozík na použité tácy			1
Výdej				
40	Pojízdná výdejová vana 3GN1/1	700x1400x900	3kw/230V	1