

VYPRACOVAL: ing.Martin Just	STUPEŇ: DSP+DVD	DATUM: říjen 2024	FORMÁT: 1xA4		
AKCE: STAVEBNÍ ÚPRAVY OBJEKTU MATEŘSKÉ ŠKOLY Č.P.100 PŘÍSTAVBA NOVÉ KUCHYNĚ, st.p.č.109, k.ú. Dolní Nemojov			MĚŘÍTKO: –		
INVESTOR: Obec Nemojov, Dolní Nemojov 13, 544 61 Nemojov					
D.4.d) VYBAVENÍ GASTRO			ev.č.akce: 23/0018	Horská 938, 541 01 Trutnov tel.: 499 846 345, 724 105 999 info@gastpro.cz, www.gastpro.cz	
NÁZEV PŘÍLOHY: TECHNICKÁ ZPRÁVA			č.přílohy: 02		

Technická zpráva – gastrotechnologie

Celkové dispoziční řešení je navrženo s ohledem na nařízení Evropského parlamentu č. 852/2004 o hygienických požadavcích a na platnou vyhlášku Ministerstva zdravotnictví ČR č.137/2004 Sb. o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných v platném znění.

Dispoziční a technologické řešení vychází z požadavků současné moderní gastronomie, respektuje provozní a kapacitní požadavky uživatele, technologický tok surovin a zamezuje nežádoucímu křížení čistých a špinavých cest.

Základní údaje o provozu

Stavba: STAVEBNÍ ÚPRAVY OBJEKTU MATEŘSKÉ ŠKOLY č.p.100, PŘÍSTAVBA NOVÉ KUCHYNĚ, st.p.č. 109, k.ú. Dolní Nemojov

D.4.d) VYBAVENÍ GASTRO

Provozní charakter a kapacity: Školní jídelna cca 100 strážníků

Sortiment: Snídaně, svačinky, obědy.

Provozní doba: 08:00 – 14:00

Počet personálu stravovací částí: 2-3 osoby na směnu

Energie pro technologii: elektrický proud

Provozní řešení / popis provozu + popis jednotlivých úseků v rámci provozu

Stručný popis

Projekt řeší rekonstrukci gastro provozu v 1.NP, který bude zajišťovat přípravu a výdej nápojů a pokrmů pro mateřskou školku a školu (malotřídka do 5 stupně) v obci Nemojov. Jedná se o cca 100 jídel za den. Gastroprovoz disponuje samostatným vstupem do provozu, který navazuje na manipulační zádveří, z kterého je možné vstupovat do skladu chlazených a mražených potravin, suchého skladu a hrubé přípravy zeleniny. Stavebně oddělena je pak kuchyně, která logicky na prostor navazuje.

Sociální zázemí pro zaměstnance:

Toaleta řešena jako stávající v místnosti č.1.03. Šatna s denní místností v místnosti 1.18.

Organický odpad a odpad z provozu restaurace

Zajištěn denní odvoz organického odpadu.

Úklidová komora

Místnost 1.16 – stavebně oddělený prostor, vybavený výlevkou. Prostor je dostatečně velký a umožňuje rozdělení čistících prostředků, pracovního náčiní pro vícero úseků (jídlna, kuchyně).

JEDNOTLIVÉ PROVOZY V RÁMCI GASTRO PROVOZU

KUCHYNĚ

C – VARNA

V kuchyni je navržena technologie dle požadavku provozu (indukční sporák, konvektomat, multifunkční pánev). Nad tepelnými spotřebiči jsou instalovány vzduchotechnické zákryty.

E – ČISTÁ PŘÍPRAVNA MASA A VAJEC

Provozně oddělený úsek vybavený pracovním stolem s vevařeným dřezem, krájecí deskou, podpultovou lednicí, umyvadlem na ruce bez ručního ovládání na pozici A.05. Umyvadlo bude vybaveno dávkovačem mýdla a jednorázových papírových utěrek.

D – ČISTÁ PŘÍPRAVNA ZELENINY

Provozně oddělený úsek vybavený pracovním stolem s dřezem, nástěnnou policí a chladicí skříní.

B – STUDENÁ KUCHYNĚ + KOMPLETACE

Časově oddělené přípravný v samostatném úseku, který je vybaven pracovními stoly, podpultovou lednicí, nástěnnou policí.

G – MYTÍ NÁDOBÍ – BÍLÉ A PROVOZNÍ

Provozně oddělený úsek, vybavený příjmovým stolem, mycím stolem s dřezem, mycím strojem, výstupním stolem. Provozní nádobí je vybaveno samostatným stolem s dřezem a odkapovou plochou. Úsek uzavírá regál na nádobí.

A – VÝDEJ JÍDEL

Samostatný úsek vybavený výdejní vodní lázní, pracovním stolem s lednicí.

F – PŘÍPRAVNA TĚSTA

Pracovní úsek vybavený stolem v dosahu je umyvadlo určené na mytí rukou.

J – SKLAD SUCHÝCH POTRAVIN

Stavebně oddělený prostor vybavený skladovými regály.

I – SKLAD CHLAZENÝCH POTRAVIN

Stavebně oddělený prostor, vybavený chladícími a mrazícími skříněmi.

H – HRUBÁ PŘÍPRAVNA ZELENINY

Stavebně oddělený prostor vybavený škrabkou na zeleninu, pracovním stolem s dřezem a vevařeným umyvadlem na mytí rukou, pod pracovním stolem se nachází podpultová lednice . V rohu místnosti je rošt na uskladnění brambor a kořenové zeleniny.

Provozní zásady, ochrana životního a pracovního prostředí :

Zařízení stravovací části je náročné na pravidelnou preventivní údržbu, obslužný personál musí být řádně poučen a zaškolen na všech typech technologického zařízení jak z hlediska obsluhy tak z hlediska bezpečnosti. Pro zajištění údržby a čistoty je nutno použít předepsaných postupů a doporučených čistících prostředků. V žádném případě není možno k čištění použít stříkající vodu z hadice. **Nedílnou součástí stravovacího provozu bude zpracovaný systém kritických bodů HACCP kde jsou obsaženy všechny provozní podmínky včetně sanitace, bezpečnosti a protiepidemiologických požadavků.**

Celkové stavební a instalační řešení je součástí stavební dokumentace.

Následně uvádíme hlavní požadavky na stavební provedení z hlediska profese gastro :

Všechna umyvadla pro mytí rukou budou vybavena baterií zajišťující bezdotykové spouštění vody. Dále budou vybavena dávkovačem desinfekce a zařízením pro vysušení rukou.

Požadavky na stavbu vycházejí z všeobecných požadavků na pracovní prostředí upřesněných vyhláškou 602/2006 Sb. a nařízením 852/2004 EU.

Stavební konstrukce – použité stavební materiály stavebně technický stav a vybavení provozovny nesmí negativně ovlivňovat potraviny a produkty. Budovy a provozní místnosti musí být zabezpečeny proti vnikání škůdců a kontaminantů z okolí a musí umožňovat účinné čištění, provádění deratizace, dezinfekce a dezinfekce.

V provozovně, která musí být udržována v čistotě a řádném stavebně technickém stavu, nesmí docházet k hromadění nečistot, styku s toxickými materiály, odlučování částeczek do potravin nebo produktů, ke kondenzaci par, nadměrnému usazování prachu nebo tvorbě plísní. Pro hygienické zpracování a skladování výrobků musí být v provozovně zajištěny vhodné teplotní podmínky. Světlá výška pracovišť, na kterých je vykonávána práce po dobu čtyř a více hodin – trvalá práce – musí být při ploše do 50 m² nejméně 2,5m, při době kratší než 4 hodiny nesmí být nižší než 2,1m.

Stěny provozních místností musí být opatřeny omyvatelným povrchem. Podlaha musí být lehce omyvatelná a nesmekavá. Stěny, stropy, podhledy i případná závěsná zařízení musí být konstruovány a provedeny tak, aby nedocházelo ke kondenzaci par, k nadměrnému usazování prachu, k růstu plísní, opadávání omítky, odlučování částic a musí být dobře čistitelné.

Dveře musí mít odolný nenasáklivý hladký povrch. Dveře do skladů potravin a vstupní zásobovací dveře oplechovat do výšky 300 mm.

Stravovací zařízení je z hlediska akustiky zdrojem provozního hluku. Budou dodrženy přípustné hodnoty dle nařízení vlády č. 272 z roku 2011Sb. o ochraně zdraví před nepříznivými účinky hluku a vibrací.

Hudební produkce bude provozována na úrovni reprodukováné hudby z Hi-Fi přehrávače, rádia, tabletu či smart telefonu.

Technologie produkující pachy, páry a teplo budou kryty odsávací digestoří.

Větrání kuchyně a odbytové části bude řešeno samostatným projektem VZT v souladu s platnými normami.

Zásobování pitnou vodou bude prováděno z vodovodního řádu. Spotřebu vody řeší ZT výpočtem na základě údajů o denní produkci jídel. Výtokové armatury jsou předpokládány v běžných standardech – pákové, stojánkové, nástěnné s připojením pomocí kulových roháčků.

Elektrické rozvody musí splňovat požadavky stanovených norem a předpisů. Spotřebiče musí být chráněny nulováním a pospojením viz projekt elektro. Osvětlení ve výrobních prostorech se doporučuje převážně zářivkové. V prostorech s občasným pobytem pracovníků může být i žárovkovými svítidly. Osvětlení pracovních míst se zvláštními nároky na optickou kontrolu musí umožňovat barevnou ostrost a rozlišovací podrobnosti do 1 mm, s intenzitou 500 luxů.

Zpracoval: Radek Výprachtický - (Gast-pro s.r.o., 606 688 198, vyprachticky@gastpro.cz)