



Č. REVIZE	DATUM VYSTAVENÍ	POPIS

INVESTOR (STAVEBNÍK):

Město Benešov
 Masarykovo náměstí 100, Benešov 256 01
www.benesov-city.cz
epodatelna@benesov-city.cz
 tel.: 317 754 111

GENERÁLNÍ PROJEKTANT:

AGE project, s.r.o.
 Ječná 243/39a, Praha 2, 120 00
 Plzeňská 2761/313, Praha 13, 155 00
www.ageproject.cz
ageproject@ageproject.cz

ZPRACOVATEL ČÁSTI:

ABGastro.cz
 Zdeněk Kindl a Ing. arch. Miluše Frzalová

ODPOVĚDNÝ PROJEKTANT:

AKCE:

MŠ Spořilov v Benešově

parc.č. 2686/16, 2686/17, 2686/18, 2686/19, 2686/20,
 2686/21, 2683/134, 2683/146, 2683/148, 2683/149

k.ú. Benešov u Prahy [602191]

obec: Benešov [529303]

STUPEŇ:

DPS

Č. PROJEKTU:

A124

DATUM:

03/2016

OBJEKT:

SO.1

MŠ SPOŘILOV

ČÁST:

TECHNIKA PROSTŘEDÍ STAVEB

OBSAH:

TECHNICKÁ ZPRÁVA

MĚŘITKO:

Č. KOPIE:

Č. DOKUMENTU:

D.1	SO.01	4.9	GST	1	01	
ČÁST DOK.	OBJEKT	Č. PROFES	KÓD PROFES	SK. VÝREB	Č. VÝREB	Č. REVIZE

TECHNICKÁ ZPRÁVA

Obsah:

1. Úvod
2. Charakteristika objektu
3. Základní a kapacitní údaje (+přehled zaměstnanců)
4. Popis technologie provozu
 - 4.1 Členění provozu
 - 4.2 Příjem zboží (+doprava a manipulace)
 - 4.3 Sklady
 - 4.4 Přípravny
 - 4.4.1 Hrubé přípravny
 - 4.4.2 Čisté přípravny
 - 4.5 Kuchyně/varna
 - 4.6 Umyváání stolního nádobí
 - 4.7 Umyváání provozního nádobí
 - 4.8 Nápoje
 - 4.9 Výdejny jídel
 - 4.10 Odpadky
 - 4.11 Úklid
 - 4.12 Administrativní pracoviště
 - 4.13 Zázemí personálu gastroúseku
5. Údržba
6. Hygiena pracovního prostředí a sanitace
7. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci
8. Pracovní prostředí
9. Energetická bilance
10. Požadavky na stavební provedení
11. Navržené stavební provedení

1. Úvod

Předmětem této části dokumentace (zabývající se varnou, zázemím a výdejem jídel v novostavbě mateřské školky) je zpracování technologické koncepce. Celkově se má ve varně připravovat cca. 140 jídel pro děti a cca. 20 porcí pro dospělé.

Úkolem bylo navrhnout dispozici provozních místností a jejich vybavení s ohledem na provozní, hygienické a bezpečnostní předpisy, včetně požadavků investora.

Projekt gastrotechnologie byl vypracován na základě stavebních podkladů a informací předaných hlavním projektantem stavební části. Celá gastro provozovna je navržena a dimenzována dle požadavků investora a možností provozu.

2. Charakteristika objektu

Řešené prostory varny, zázemí a výdejny jídel se nacházejí v novostavbě objektu mateřské školky Sbořilov v Benešově. Varna a zázemí pro gastroúsek se nacházejí v jednom podlaží v 1.NP.

V blízkosti varny a v návaznosti na multifunkční sál/jídelnu se nachází výdejna jídel s mytím stolního nádobí, multifunkční sál bude navíc doplněn kuchyňskou linkou pro možný výdej jídel i z tohoto místa. V 1.NP se nachází ještě jedna výdejna jídel, sloužící pro dvě třídy v 1.NP. V 2.NP se nacházejí dvě výdejny jídel, propojené s 1.NP výtahovou plošinou.

Podrobný popis objektu viz.technická zpráva stavební části.

3. Základní a kapacitní údaje (+přehled zaměstnanců)

Místo provozovny:	Mateřská školka Spořilov, Benešov
Druh provozu	varna v mateřské školce (pouze pro MŠ Spořilov)
Přehled zaměstnanců gastro úseku při běžném provozu.....	Celkem 3 (max. 5)
Obsluha výdejen jídel	1 osoby
Varna	1 osoby
Hospodářka	1 osoby
Počet směn.....	1
Kapacita kuchyně.....	min. cca. 160 jídel (z toho 140 dětských porcí)
Technologie jídel	ze základních surovin, případná možnost využívání polotovarů, maso dovážené v kuchyňské úpravě,
Předpokládaný sortiment kuchyně.....	Pokrmu vařené, pečené, smažené, grilované (polévky, brambory, knedlíky, těstoviny, zelenina, tepelně zpracované maso vepřové, kuřecí, hovězí, ryby...atd. - od oběda po večeři)
Energie pro technologii.....	el. proud
Likvidace odpadků.....	smluvní odvoz
Zásobování	objednávkový dodavatelský systém

4. Popis technologie provozu

Projekt technologického řešení vychází z výše uvedeného sortimentu. V gastro úseku mateřské školky se předpokládá hrubá příprava zeleniny v určené místnosti, ve varně v 1.NP se nacházejí úseky pro čisté zpracování masa a zeleniny s navazujícími úseky pro tepelnou úpravu.

Varna bude vybavena potřebnými spotřebiči pro správný chod provozu a pro navýšenou kapacitu jídel (podrobní popis viz. soupis technologie).

Výdej jídel a nápojů do jednotlivých tříd bude probíhat z výdejny jídel, která bude vybavena potřebnou technologií (vodní lázní, varným termosem na čaj atd.).

4.1 Členění provozu

Dispoziční rozmístění jednotlivých provozů včetně dispozičního uspořádání je patrné z výkresové dokumentace (viz. výkresová část). Jednotlivé části provozu jsou vybaveny potřebným zařízením dle svého určení.

4.2 Příjem zboží (+doprava a manipulace)

Zásobování surovin bude prováděno v pravidelných zásobovacích cyklech zásobovacím vstupem ruční manipulací a z chodby pomocí vozíku. Pro uložení zboží budou instalovány chladicí a mrazicí skříně, regály a police, kde budou výrobky uloženy dle druhů a sortimentu.

4.3 Sklady

Skladování choulostivých potravin je v chladících skříních a mrazících skříních, uložených do skříní dle sortimentu.

Skladování suchých potravin je ve skladě potravin v regálech.

Skladování hrubé zeleniny je v lednici a v regále v místnosti skladu a přípravný hrubé zeleniny.

Skladování čistících prostředků je v úklidové komoře

4.4 Přípravný

4.4.1 Hrubé přípravný

Hrubá přípravná zeleniny je řešena jako součást místnosti skladu hrubé zeleniny, vybavena stolem se dřezem, policovou nástavbou, lednicí na přepravky, regálem, škrabkou na brambory, lapačem slupek a škrobu, odtokovým žlabem.

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

Manipulace s vejci je taková, že z úložného samostatného chlazeného prostoru jsou vejce vyjímána a ukládána do omyvatelných nádob či plat (do výrobní části nesmí být vnášeny přepravní obaly, včetně proložek vajec). Další manipulace s vejci probíhá v lince čisté přípravy masa časově oddělena.

4.4.2 Čisté přípravný

Čistou přípravnu zeleniny tvoří pracovní plocha v prostoru kuchyně. Na ploše je umístěn dřez a krájecí deska.

Přípravná masa je tvořena samostatnou pracovní plochou umístěnou v kuchyni. Pracovní plocha je vybavena mycím dřezem a krájecí deskou pro maso.

Studená kuchyně bude připravována v úseku čisté přípravy zeleniny.

Přípravná těsta je tvořena pracovní plochou v prostoru kuchyně a univerzálním kuchyňským robotem.

4.5 Kuchyně/varna

Kuchyně je tvořena výdejním prostorem (před výtahem s prostorem pro umístění mobilních vodních lázní), varným blokem, jednotlivými čistými přípravnými linkami pro zpracování masa, zeleniny, studené kuchyně, těsta, linky pro mytí kuchyňského (černého) nádobí. Mytí stolního (bílého) nádobí bude probíhat v jednotlivých výdejních jídel v blízkosti tříd. Prostor kuchyně je doplněn výlevkou a umyvadlem na ruce.

Při zpracování surovin pro přípravu jídel, budou tyto suroviny vyjímány z chlazených a mrazících prostorů a příručních skladů. Připravené suroviny se tepelně zpracovávají v navazujících tepelných spotřebičích.

Hotová jídla budou vkládána do gastronádob do pojízdných vodních lázní a dále expedována do jednotlivých výdejen jídel, odkud budou dále servírovaná dětem (rozvážena na servírovacím vozíku v třídě).

4.6 Umývání stolního nádobí

Použité stolní nádobí z jednotlivých tříd (talíře, příbory atd.) se odkládá na pomocný servírovací vozík nebo přímo do dřezu ve výdejní jídel. Tato část mytí stolního nádobí ve výdejně je vybavena dřezem a myčkou nádobí. Umyté nádobí je ukládáno do skříněk poblíž, kde je připraveno k další expedici. Odpadky z mycí linky jsou ukládány do uzavíratelné nádoby s igelitovou folií na jedno použití.

4.7 Umývání provozního nádobí

Použité kuchyňské nádobí ve varně se umývá v dřezu na kuchyňské nádobí (dostatečně velkém pro užívané nádobí) nebo v myčce na černé nádobí. Mytí provozního nádobí je umístěno v samostatné ploše v kuchyni. Umyté nádobí je ukládáno do polic/regálu, které navazují na mycí linku.

Odpadky z mycí linky jsou ukládány do uzavíratelné nádoby s igelitovou folií na jedno použití.

4.8 Nápoje

Příprava čaje pro jednotlivé třídy bude prováděna v jednotlivých výdejních jídel ve varných termosech na čaj.

4.9 Výdejny jídel

V blízkosti varny a v návaznosti na multifunkční sál/jídelnu se nachází výdejna jídel s mytím stolního nádobí, multifunkční sál bude navíc doplněn kuchyňskou linkou pro možný výdej jídel i z tohoto místa. V 1.NP se nachází ještě jedna výdejna jídel, sloužící pro dvě třídy v 1.NP. V 2.NP se nacházejí dvě výdejny jídel, propojené s 1.NP výtahovou plošinou.

Místnost „výdejna jídel“ obsahuje úsek pro kompletaci jídel a úsek pro mytí špinavého stolního nádobí. Úsek mytí špinavého stolního nádobí je vybaven dřezem a myčkou nádobí. Umyté nádobí bude ukládáno do příslušných skříněk, kde bude připraveno k další expedici. Odpadky z mycí linky jsou ukládány do uzavíratelné nádoby s igelitovou folií na jedno použití.

Výdejna jídel bude dále vybavena umyvadlem na ruce. Pro každou třídu bude ve výdejně jídel kombinovaná chladicí skříň s malým mrazákem, vodní lázní na 2 x 1/1 GN a vozík pro rozvoz servírovaných jídel.

Příprava svačin bude prováděna formou studené kuchyně a může se připravovat ve výdejně jídel, ale převážně se bude připravovat v daném úseku ve varně v 1.NP. Příprava svačin bude prováděna z již připravených surovin (již čistě opracovaná nakrájena zelenina a ovoce, vyrobené pomazánky a pečivo).

4.10 Odpadky

Odpad z přípravy jídel, umývárny kuchyňského nádobí a z výdejen jídel je ukládán do nádob s igelitovou folií na jedno použití, se kterými je odpad ukládán do popelnic na odpadky umístěné ve venkovních prostorách v blízkosti vstupu do gastročásti (v prostoru určeném pro odpad).

Ostatní odpady (krabice, obaly, plechovky atd.) budou odnášeny do stejného prostoru na odpad do příslušné popelnice.

Sběrné místo, kontejner na odpad - řeší hlavní projektant.

4.11 Úklid

Pro úklid varny v 1.NP je zřízena úklidová komora s výlevkou s teplou a studenou vodou, s kýblem a mopem. Bude zde i skříňka/police pro uklízení prostředky.

4.12 Administrativní pracoviště

V 1.NP u zásobovacího vstupu pro kuchyň bude umístěna kancelář pro gastroúsek, s dělenou šatní skříní pro jednoho zaměstnance (přímo v kanceláři).

4.13 Zázemí personálu gastroúseku

Hygienickému zázemí zaměstnanců bude sloužit jeden WC s umyvadlem, sprcha a společná šatna. Protože celkový počet zaměstnanců nepřesáhne 5 osob na směnu bude i hygienické zázemí personálu společné pro muže a ženy. Šatna zaměstnanců musí být vybavena dělenými skřínkami pro oddělené ukládání civilních a pracovních oděvů, skřínky mohou být členěny horizontálně nebo vertikálně. Každý zaměstnanec musí mít svou vlastní skříňku. WC pro zaměstnance nebude přímo přístupné z prostoru, kde se manipuluje s potravinami, ale přes předsíňku s umyvadlem.

5. Údržba

Jednotlivé provozy je nutno dle hygienických předpisů a pravidel plánovitě ošetřovat a udržovat. Obsluhující personál musí být řádně poučen a zaškolen z hlediska údržby, hygienických předpisů a bezpečnosti práce.

6. Hygiena pracovního prostředí a sanitace

Nedílnou součástí gastronomického provozu je sanitační řád zajišťující technologické a hospodářské podmínky včetně hygienických směrnic na jednotlivých pracovištích (Vyhláška č. 137/2004 Sb., Vyhláška č.602/2006, Nařízením EÚ č.852 / 2004 a dále zpracování kritických bodů / HACCP).

Sanitační řád si určí provozovatel.

Systém sledování kritických bodů (HACCP) bude také určen provozovatelem.

7. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci

Personál musí být v rámci současných předpisů a norem proškolen o dodržování jednotlivých předpisů bezpečnosti práce a manipulaci s jednotlivými stroji.

Všechny osoby pracující v přípravné a odbytové části musí mít zdravotní průkaz a příslušnou zdravotní prohlídku.

Prostor kolem technologických zařízení je dimenzován tak, aby vyhovoval bezpečnostním, montážním a udržovacím nárokům.

8. Pracovní prostředí

V rámci stavebního řešení a úprav musí být v jednotlivých provozních prostorech dle ČSN a hygienických předpisů zajištěna požadovaná výměna vzduchu, osvětlení a vytápění (řeší hlavní projektant stavební části). V jednotlivých provozech musí být dle příslušných norem zajištěna u jednotlivých strojů a zařízení ochrana před nebezpečným dotykem el. proudu. Rovněž jednotlivé rozvody a instalace musí být vždy provedeny dle prostředí a příslušné ČSN. Veškeré stroje a zařízení připojené na odpad musí být provedeny vždy přes sifonový uzávěr.

V rámci stavebních úprav dle příslušných hygienických a bezpečnostních předpisů je dále v jednotlivých provozech nutno zajistit obložení (povrch) stěn a podlah vhodným materiálem.

V provozu se neuvažuje, že by elektrické stroje a přístroje byly v dosahu vody stříkající a tryskající ze všech stran nebo, že mohou být vodou zaplaveny.

9. Energetická bilance

Pro technologická vybavení provozu je nutné zajistit energii:

- el. energie:
instalovaný příkon..... 134,3 kW (pro varnu)
instalovaný příkon pro jednotlivé výdejny jídel..... viz. soupis technologie
- plyn:
instalovaný příkon..... -

Celková hodnota instalovaného příkonu byla stanovena součtem příkonů instalovaných (navržených) zařízení (v této hodnotě není započteno zařízení na ohřev TUV).

10. Požadavky na stavební provedení

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 částic 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.

Veškeré povrchy pracovních ploch musejí být omyvatelné.

Povrch stěn záleží na účelu místnosti. Stěny provozních místností musí být opatřeny omyvatelným povrchem do výšky min.1800mm.

Podlahy musí být omyvatelné, snadno čistitelné, trvanlivé, odolné proti mechanickému poškození a protiskluzné. Podlahy musí mít dle příslušné normy požadovanou protiskluznou danou součinitelem smykového tření „f“ nebo třídou protiskluznosti „R“. Podlahy v místnostech s vlhkým provozem musí být vodotěsné s minimálním spádem k vpustím, pod zařízením nespádované.

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 a mají být bez prahů. Dveře do skladů potravin a vstupní zásobovací dveře nejlépe oplechovat do výšky 300 mm. Šířka dveří zejména s ohledem na instalaci technologického vybavení, vč. přístupových tras.

Okna musí minimalizovat průnik a usazování nečistot a prachu. Okna, která zajišťují přímé větrání, musí být ve výrobních prostorách, přípravných, umývárkách a skladech potravin zabezpečena proti vnikání hmyzu a dostupně obsluhou ovladatelná.

Rozvodné potrubí ÚT nesmí procházet chladírnami, mrazírnami sklady nápojů.

Kanalizační potrubí vést mimo sklady s potravinami, v případě nutnosti (není-li jiná možnost) nutno kanalizační stoupačky obezdít a čistící kusy instalovat mimo tyto prostory.

Spotřebiče musí být chráněny nulováním a pospojením, viz. projekt elektro.

Pro nastěhování a montáž technologie musí být zajištěna rozměrově/prostorově dostatečná stěhovací trasa. Tuto trasu si prověří a případně zajistí vybraný dodavatel.

11. Navržené stavební provedení

Výměna vzduchu:

Řeší hlavní projektant stavby.

Vytápění:

Řeší hlavní projektant stavby.

Příprava teplé vody:

Řeší hlavní projektant stavby.

Osvětlení:

Řeší hlavní projektant stavby.

Podlahové krytiny:

Řeší hlavní projektant stavby.

Obklady stěn:

Řeší hlavní projektant stavby.

Napojení na vodovodní řád a kanalizaci:

Řeší hlavní projektant stavby.

Poznámka:

Uvedené konkrétní typy prvků, předmětů a použitých materiálů slouží k definování konstrukčního a kvalitativního standardu provedení stavby. Případný dodavatel může navrhnout alternativní provedení při zachování základních funkčních a normových parametrů. Tato případná úprava je však podmíněná schválením investorem a architektem objektu.

V Praze dne 31.3.2016