Obsah

1. Průvodní část 3
1.1 Identifikační údaje 3
1.2 Záměr zadavatele 3
1.3 Předpokládaná provozní kapacita 3
2. Technická část **4**
2.1 Výchozí podklady 4
2.2 Předmět projektové dokumentace 4
2.3 Stručný popis stavby 4
2.4 Dispoziční řešení provozu 4
2.5 Bezpečnost a ochrana zdraví při práci 6

3. Závěr **6**

Přílohy

1) D.3.1.2 – SPECIFIKACE ZAŘÍZENÍ

Výkresy

1) D.3.1.3 - DISPOZICE TECHNOLOGICKÝCH ZAŘÍZENÍ

2) D.3.1.4 - DISPOZICE PŘÍPOJEK ELEKTRO

3) D.3.1.5 - DISPOZICE PŘÍPOJEK ZTI

4) D.3.1.6 – POŽADAVKY NA VZT

5) D.3.1.7 – POŽADAVKY NA STAVBU

1. Průvodní část

1.1 Identifikační údaje

Akce :	***PROJEKTOVÁ DOKUMENTACE – STAVEBNÍ ÚPRAVY A PŘÍSTAVBA ZÁKLADNÍ ŠKOLY MAŠOV, TURNOV*** *D.3.1.PS 01 - - GASTROTECHNOLOGIE* -VÝDEJ JÍDEL
Objednatel :	**BKN s.r.o.** Vladislavova 29/1 Vysoké Mýto
Projektant gastrotechnologie :	**ARDA spol.s.r.o.** Londýnská 123/17 460 11 Liberec 11 *Tel. +420 602 115 212* projekce@arda.cz
Zodpovědný projektant :	Ing. Přemysl Břenek
Druh dokumentace :	DSP+DPS
Datum :	06.2017

1.2 Záměr zadavatele

Záměrem zadavatele je vybudování stravovacího provozu výdejny v ZŠ Mašov v Turnově tak, aby odpovídaly platným zákonům a normám ČR.

1.3 Předpokládaná provozní kapacita

Typ provozu	výdejna jídel, pokrmy budou kompletně dováženy Výdej pouze pro žáky a zaměstnance školy
Kapacita provozu	110 jídel
Sortiment	skladba jídel -hotová jídla včetně polévek, saláty teplé a studené nápoje
.	
Energie pro gastrotechnologii	el. energie předpokládaný instalovaný příkon elektro– 32 kW za součinnosti 0,6 – 19,2 kW
Počet zaměstnanců kuchyně:	2

2. Technická část

Výchozí podklady
Výchozími podklady pro zpracování tohoto projektu byly : - stavební půdorysy v digitální formě
- požadavky zadavatele

2.2 Předmět projektové dokumentace

Předmětem této projektové dokumentace je dispoziční řešení stravovacího provozu v přístavbě ZŠ Mašov.

2.3 Stručný popis stavby

Účelem této technické zprávy dokladované k projektové dokumentaci je popsat v následujících částech projektové dokumentace technické a provozní řešení stravovacího provozu. Prostory výdejny se nachází v 1.N.P – jde o nově budovanou přístavbu.
Navrhované dispoziční řešení je dáno technickými možnostmi budovy a nutností dodržet hygienické normy, požadavky bezpečnosti práce a podmínky provozu.

Dispoziční řešení

Dispozičně je celý stravovací provoz umístěn do 1.N.P. Je zde soustředěn veškerý provoz, potřebný k zajištění požadované kapacity stravování. Sociální zázemí pro personál kuchyně, přípravna, umývárny stolního a provozního nádobí, výdejní prostor a jídelna jsou navrženy tak, aby plně respektovaly provozní i hygienické požadavky.
Provoz nemá samostatný zásobovací vstup, do provozu se vstupuje přes jídelnu. Přípravna, výdej jídel i umývárny jsou navrženy tak, aby bylo vyloučeno křížení čistého a nečistého provozu a aby vše na sebe logicky navazovalo. V provozu se nebude nic připravovat, ani vařit – bude zde pouze probíhat výdej již hotových pokrmů, dovezených v přepravních izolačních nádobách – termoportech.
Termoporty s pokrmy se naskladňují přes příjem. V přípravně jsou pokrmy v GN vyjmuty z přepravních nádob a jsou uloženy do výdejních stolů odkud jsou přímo vydávány strávníkům přes výdejní linku.

Jednotlivá pracoviště jsou vybavena technologickým zařízením a pracovními plochami tak, aby příprava pokrmů probíhala dle platných hygienických a provozních předpisů.
Celková dispozice a rozmístění hlavních zařízení jsou patrné z výkresové dokumentace.

Šatna a sociální zázemí

Personál kuchyně má k dispozici šatnu vybavenou šatními skříňkami, zde se personál převlékne a odděleně uloží své civilní oblečení. Dále je k dispozici samostatné sociální zázemí navazující přímo šatnu – tvoří ho toaleta s předsíňkou.
Výlevka pro úklid provozu je umístěna v samostatné úklidové komoře. Zde budou uloženy i čistící prostředky.
Prostory je nutno řádně odvětrat.

Likvidace biodpadu

Pro skladování odpadků (biologický odpad) slouží chladící skříň umístěná ve vstupní chodbě provozu.
Chladící skříň má rozsah teplot +2/+10°C.
Odpady budou sváženy v uzavřené nádobě z jednotlivých pracovišť po skončení pracovní činnosti.
Toto je nutno ošetřit provozním řádem. Je nutno zajistit smluvní odvoz odpadů.

Sklad potravin

S ohledem na typ provozu – výdejnu není skladování potravin uvažováno.

Hrubá přípravna zeleniny

S ohledem na typ provozu – výdejna s dovozem hotových jídel, není hrubá přípravna zeleniny uvažována.
Budou dodávány již hotové saláty .

Mytí provozního nádobí a přepravních nádob

Jde o stavebně oddělený prostor, který je vybaven mycím stolem s dvoudřezem a předoplachovou sprchou. Pro uložení čistých nádob slouží regál.

Přípravna

Přípravna přímo navazuje na výdej jídel. Zde budou pokrmy v GN vyjmuty z termoportů a přeloženy do výdejních vozíků. Přípravna je vybavena umyvadlem s mísící baterií bez ručního ovládání uzavírání tekoucí vody, dávkovačem prostředku na mytí rukou s náplní a ručníky pro jednorázové použití nebo osoušečem rukou a pracovním stolem s dřezem. Nad pracovními plochami jsou umístěny nástěnné police. Pro případ potřeby je zde umístěn elektrický domácnostní sporák. Nad sporákem je nutno umístit VZT zákryt s osvětlením a tukovými filtry.

Výdej

Výdej jídel probíhá přes výdejní okénko s nerezovým parapetem. Po stranách jsou umístěny pracovní stoly a nástěnné police.
Výdej probíhá přímo z vyhřívaných vozíků, saláty nebo kompoty jsou v jednotlivých miskách na tácech uloženy na parapet, odkud si je strávníci samy odebírají. Pro uložení kompotů nebo salátů je ve výdeji k dispozici chladící skříň.
Nápoje jsou vydávány z termosů samoobslužně přímo v jídelně.
Talíře jsou uloženy v pojízdných vyhřívaných zásobnících, ve kterých se vozí přímo z umývárny stolního nádobí.
Podél výdejního okna je osazena dráha na podnosy.
V prostoru jídelny jsou umístěny vozíky na použité nádobí a vozík s čistými tácy a příbory.
V jídelně jsou k dispozici umyvadla pro mytí rukou.

Umývárna stolního nádobí

Strávnici po konzumaci jídla odloží tácy s použitým nádobím do vozíku, který odveze obsluha přes chodbu do umývárny stolního nádobí. Umývárna je provozní úsek v přípravně.
Použité nádobí je na třídícím stole zbaveno hrubých nečistot a zbytků, následně v předoplachovém dřezu tlakově očištěno vodou. Dále postupuje do průběžné myčky, kde je dokonale zajištěno mytí a dezinfekce.
Čisté nádobí obsluha ukládá do vyhřívaného talířometu, ve kterém je nádobí převáženo do výdeje.
Nad myčkou musí být umístěn VZT zákryt.

Veškerá připojovaná technologická zařízení jsou zakreslena v půdorysu Dispozice technologických zařízení - lze vyčíst celý výše popsaný provoz. Eventuální změny v typech zařízení lze provést pouze se souhlasem projektanta. Projektant nezodpovídá za změny, které mohou vzniknout dodatečnými stavebními úpravami, osazením jiných zařízení, nebo dodatečnými změnami požadavků investora na provoz.

2.5 Bezpečnost a ochrana zdraví při práci

V oblasti bezpečnosti práce se vychází z platných bezpečnostních předpisů. Prostor okolo technolog. zařízení je dimenzován tak, aby vyhovoval bezpečnostním, provozním montážním a údržbovým nárokům. Za provozu je nutná zvýšená opatrnost pracovníků obsluhujících zařízení s vařící vodou. Při manipulaci s horkými nádobami apod., je nutno používat předepsané ochranné pomůcky. V provozu je nutno bezpodmínečně dodržet veškeré předpisy pro obsluhu technologického zařízení vydané výrobcem. Veškeré osoby pracující ve stravovací části, musí mít předepsanou zdravotní prohlídku a platný zdravotní průkaz.
Stravovací provoz je náročný na pravidelnou preventivní údržbu na denní ošetřování strojů a zařízení. Obslužný personál musí být náležitě poučen a proškolen.
Je nutno vypracovat sanitační řád, aby bylo zajištěno dodržení všech hygienických požadavků, daných platnou legislativou.
Podle zákona č.258/2000 Sb. a jeho prováděcích vyhlášek v platném znění je provozovatel povinen dodržovat správnou hygienickou a výrobní praxi a doložit systém sledování kritických bodů (HACCP).

Systém evidence, stanovení kritických bodů a provozní řád zajistí provozovatel.

!!! Provoz stravovací části nemá negativní vliv na životní prostředí !!!

3. Závěr

Zpracovatel technologické části projektu neodpovídá za změny, které by mohly vzniknout dodatečnými stavebními úpravami či změnou původních požadavků investora na provoz.
Jakékoliv změny proti projektu je možno provést pouze se souhlasem projektanta gastrotechnologie a investora (resp. jeho zástupce).
Celý projekt řeší stravovací provoz v rámci možností, které nám dává stavební dispozice. Dispozice technologických zařízení je prostorově uspořádána tak, aby vyhovovala danému typu stravovacího zařízení a veškerým hygienickým normám.
Věříme, že se nám podařilo vytvořit koncepci stravovacího provozu, který splňuje veškeré požadavky jak ze strany hygienických norem a předpisů, tak z provozních požadavků.
Při realizaci budou jednotlivá technologická zařízení aktualizována dle skutečného provedení stavby.

za firmu ARDA spol. s.r.o.

Helena Bulířová
projektant