

Martin Prchal

Gen. Peřiny 1296/12, 693 01 Hustopeče

IČO: 87440172

Datum: 28.12.2021

TECHNICKÁ ZPRÁVA

Rekonstrukce budovy Pionýrská 23, Brno

Výdej stravy 1.NP

GASTRONOMICKÝ PROVOZ

KONTAKTY:

e-mail: prchal.martin@gastroas.cz

Martin Prchal

tel.: 723 243 418

OBSAH :

1. ÚVOD :	2
2. POPIS PROVOZU :	2
3. ZÁKLADNÍ ÚDAJE O PROVOZU :	4
4. ODPADKOVÉ HOSPODÁŘSTVÍ :	4
5. ÚDRŽBA :	4
6. HYGIENA PRACOVNÍHO PROSTŘEDÍ A SANITACE :	5
7. BEZPEČNOST A OCHRANA ZDRAVÍ PŘI PRÁCI :	5
8. DODAVATELSKÉ ZAJIŠTĚNÍ :	5
9. ENERGETICKÁ BILANCE :	5
10. POŽADAVKY NA STAVEBNÍ ŘEŠENÍ :	6
11. SOUPIS VYBAVENÍ :	7

1. Úvod :

Předložený návrh řeší rekonstrukci gastronomického provozu, nacházejícího se ve stravovacím pavilonu Střední pedagogické školy, Pionýrská 254/23, Brno – Královo Pole - Ponava. Investorem je Jihomoravský kraj, Žerotínovo nám. 3, Brno 601 82, IČ: 70888337.

Řešení, včetně návrhu vybavení, bylo vypracováno na základě požadavku investora. V objektu bude vytvořen prostor v 1.NP pro výdejnu pokrmů s potřebným zázemím a navazující jídelnou. V předloženém návrhu se počítá s termickými přístroji pro udržování, přípravou, umývacím prostorem a expedičním zázemím.

Celkové řešení je navrženo podle nejnovějších poznatků gastronomie a vyhovuje jak hygienickým, tak i bezpečnostním předpisům pro výrobu a výdej jídel. Uspořádáním jednotlivých provozních částí a úseků je zajištěna plynulost a návaznost pracovních postupů, vzájemné propojení, úspornost, hygiena práce a vyloučení křížení čistých a nečistých cest. Dispoziční řešení odpovídá prostorovým možnostem objektu, záměru investora a hygienickým požadavkům, zejména dle vyhlášky „o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných“ č. 137/2004 Sb. včetně pozdějších změn dle vyhlášky 602/2006 Sb. a z nařízení Evropského parlamentu a rady „o hygieně potravin“ č. 853/2004.

2. Popis provozu :

Do provozu jsou pokrmy dováženy k výdeji již hotové.

Celý gastronomický provoz se rozkládá v 1.NP budovy. Zásobování do zázemí provozu bude odděleno časově.

Naskladnění hotových pokrmů probíhá samostatným technickým vstupem z ulice Střední přes chodbu (1.01), kde je situován chladicí box a regál pro uložení balených potravin k prodeji, jako doplňkový sortiment, dále pak další spojovací chodbou (1.02) až do výdejního prostoru (1.08).

Hotové saláty a zákusky a chlazený balený lahůdkový sortiment pro prodej, v rámci doplňkové nabídky, budou do doby výdeje a prodeje uloženy v již zmíněném chladicím boxu. Mražené balené zmrzliny jsou skladovány v mrazicí skříni v prostoru výdeje. Chlazené skladovací prostory budou vybaveny zařízeními pro evidenci teplot.

Již dovezené hotové teplé pokrmy jsou po vyjmutí z termoportů vkládány do konvektomatu pro nahřátí, poté jsou přesouvány do teplých skříní a následně vodních lázní. Ve výdejní části bude instalováno umyvadlo s přívodem teplé a pitné vody s kolenním ovládáním a spouštěním.

Výdej pokrmů bude probíhat dvěma způsoby:

1. Výdej základního menu a polévky bude zajišťovat obslužný personál přes výdejní linku s dechovou clonou.
2. Samoobslužně bude probíhat výdej studených salátů (1.10).

Strážníci mohou také tzv. „nakupovat“ potraviny z doplňkového sortimentu (1.11) chlazeného (nanuky, balené potraviny, jako jsou sýry, uzeniny, saláty, lahůdky, lahvé nealkoholické nápoje v PET lahvích apod.) a nechlazeného (cukrovinky, chipsy, tyčinky, pečivo sladké i slané, lahvé nealkoholické v PET lahvích apod.). Chlazený sortiment bude situován v přístěnné chladicí vitrině a mrazicí truhle, nechlazený sortiment bude nabízen z interiérového nabídkového regálu.

Strážníci při odchodu z výdejní a samoobslužné zóny mají pokladnu, následně si mohou načepovat neplacený nápoj (1.12).

Použité stolní nádoby strážníci odkládají do příjmových vozíků. Tyto vozíky jsou průběžně zaváženy do úseku mytí stolního nádobí (1.09). Čisté stolní nádoby je dopravováno k opětovnému použití do prostoru výdeje (1.08).

Ve stejném prostoru, kde se nachází mytí stolního nádobí, je u protilehlé stěny situována umývárna černého nádobí.

Přepravní nádoby jsou hygienicky ošetřeny v samostatném stavebně odděleném úseku (1.03).

Z chodby (1.02) je přístupná personální šatna se sprchovým koutem (1.05). Z této šatny personál vchází přes předsíňku s umyvadlem s přívodem teplé a pitné vody s loketním ovládáním, spouštěním (1.06) na WC (1.07). Šatní skříně jsou s odvětráním a dělené jak pro osobní, tak i pracovní oděv.

Z umývárny termoportů (1.03) je přístupná, stavebně oddělená, úklidová místnost s keramickou výlevkou s přívodem teplé a pitné vody (1.04).

Celkový seznam provozních částí 1.NP:

- 1.01 CHODBA
Chladicí box
- 1.02 CHODBA
Termoporty
- 1.03 MYTÍ TERMONÁDOB
- 1.04 ÚKLID
- 1.05 ŠATNA PERSONÁL
- 1.06 PŘEDSÍŇ WC
- 1.07 WC PERSONÁL
- 1.08 VÝDEJ
Varna
Přípravna
Polévka
Menu
- 1.09 UMÝVÁRNY
Stolní nádoby
Černé nádoby
- 1.10 SAMOOBSLUŽNÁ ZÓNA
Příbory a podnosy
Salátový pult
- 1.11 CHODBA
Doplňkový sortiment

	Pokladna
1.12	JÍDELNA
	Nápoje
1.13	CHODBA

3. Základní údaje o provozu :

počet míst celkem (jídlna)	- 102 míst
doba výdeje obědů	11.00 – 14.00 hod.
teoretický výkon:	<ul style="list-style-type: none"> - průměrná doba na výdej 1 porce/20 vteřin - průměrný počet vydaných porcí za hod./180 - výdej 700 porcí/ 3 hod. 50 min.
sortiment (cca. 700 porcí - oběd)	<ul style="list-style-type: none"> - hotová teplá jídla - zeleninové saláty - zákusky
nápoje	<ul style="list-style-type: none"> - teplé nápoje (čaj) - ovocné šťávy

Možnost zakoupení doplňkového sortimentu (viz. technická zpráva výše).

počet pracovníků výdejny	- cca. 4
charakteristika provozu	- výdejna účelového stravování s prodejem doplňkového chlazeného i nechlazeného sortimentu
energie pro technologii	- elektrická

4. Odpadkové hospodářství :

Komunální odpad bude skladován v nádobách na vyhrazeném místě, patřících provozovně. Organický odpad bude vkládán do prostoru chladicí skříně v úseku mytí stolního nádobí (1.09). Odvoz a likvidace org. odpadu budou prováděny specializovanou společností. Odvoz odpadů bude upraven v provozním řádu provozovatele vždy po ukončení činnosti ve výdejně a jídelně. Nádoba pro organický odpad bude sanitována personálem výdejny nad keramickou výlevkou v úklidové místnosti (1.04).

5. Údržba :

Zařízení potravinářské části je náročné na pravidelnou preventivní údržbu, tj. plánovitě denní ošetřování strojů a zařízení. Personál musí být poučen a zaškolen na všech typech technologického zařízení, a to jak z hlediska vlastní technologie, tak i z hlediska bezpečnosti.

Pro zajištění údržby a čistoty těchto provozů je nutno použít běžných úklidových zařízení a pomůcek (úklidové nádoby, čistící stroje) nikoli čištění pomocí stříkající vody z hadice. Požaduje se provedení el. instalace zásuvek a vypínačů v části, kde jsou umístěny dřezy, pro podmínky čištění do výše obkladu, v provedení do vlhka. Celý prostor je obložen keramickým obkladem.

6. Hygiena pracovního prostředí a sanitace :

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

7. 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. Při manipulaci s horkými nádobami ap. je nutno používat předepsané ochranné pomůcky. V provozu je nutno bezpodmínečně dodržet veškeré předpisy pro obsluhu strojního zařízení vydané výrobcem. Veškerý personál musí mít platný zdravotní průkaz.

Provoz nemá negativní vliv na životní prostředí.

8. Dodavatelské zajištění :

Projekt předpokládá nové zařízení odpovídající hygienickým předpisům a požadavkům.

9. Energetická bilance :

Celkový příkon je určen jako součet instalovaných příkonů gastronomického zařízení, tzn. **není** započteno ostatní instalované zařízení, např. osvětlení, ohřev TUV, apod.

Elektrická energie:

230V	17,79925cca kW
400V	25,24 cca kW
Celkem	43,03925cca kW

Plynová energie:

příkon plynu	0 cca kW
--------------	----------

Celkem 0 cca kW

Očekávaný koeficient současnosti 0,7

Voda:

Spotřeba vody bude stanovena v projektu ZTI na základě uvažovaného počtu jídel.

10. Požadavky na stavební řešení :

Dveře:

Druh a úprava dveří se řídí provozem a účelem místnosti tak, že je zajištěna dostatečná šířka průchodů a dále požadavky požárně bezpečnostních předpisů. Šířka dveří je volena též s ohledem na instalaci technologických zařízení a přístupovou trasu k výdejně. Vnitřní i vnější dveře, jimiž se dopravují pokrmy nemají být opatřeny prahem.

Podlahy:

Podlahy všech provozních místností jsou lehce omyvatelné, snadno čistitelné, trvanlivé, odolné proti mechanickému poškození, bezprašné, nehlukné a nejsou kluzké. V místnostech s vlhkým a mokřým provozem jsou podlahy vodotěsné.

Povrchy stěn:

Povrchy stěn se řídí účelem místností. Veškeré prostory, kde je manipulováno s pokrmy a transportním nádobím musí být opatřeny keramickým obkladem do výše zárubní dveří, minimálně 1,8m. Prostory hygienického příslušenství musí být opatřeny obkladem do výše minimálně 1,5m.

Vodovod:

Dimenzování přívodů vody určuje maximální spotřeba vody. Technologické zařízení provozovny požaduje přípojky studené a teplé vody.

Požadovaná úprava vody:

Technologická zařízení s ohřevem vody (myčky, a pod.), která pro správnou funkci potřebují změkčenou vodu, budou tuto odebírat z instalovaného změkčovače.

Vytápění:

Vnitřní teplota v jednotlivých místnostech je dána v ČSN.

Vzduchotechnika:

Vzduchotechnické zařízení je nutné v prostorech bez přirozeného větrání a tam, kde vznikají škodliviny, tj. nadměrným vlivem tepla – nadměrný vývin par. Profese VZT řeší odvětrání vyprodukovaného tepla a určí potřebné výměny vzduchu na základě hodnot příkonů jednotlivých elektrospotřebičů, uvedených v soupisu zařízení. Veškeré odvětrání včetně digestoří jsou součástí projektu VZT. Ovládání digestoří určí profese VZT ve spolupráci s profesí elektro.

Chlazení:

Lednice, mrazicí truhla, mraznička, chlazená vana a vitrína mají agregáty zabudované, chladicí box je externí. Všechny jsou součástí dodávky gastronomické firmy.

Systémy HACCP – monitoring:

Podle zákona č. 258 / 2000 Sb. a jeho prováděcích vyhlášek v platném znění, jsou provozovatelé povinni dodržovat správnou hygienickou a výrobní praxi (SHVP), a systémy sledování tzv. kritických bodů (HACCP).

Pracovní prostředí:

Prostředí bude určeno protokolem o určení vnějších vlivů vypracovaný odbornou komisí vždy podle nejnebezpečnějšího vlivu nebo podle okolností, pokud jejich kombinace ještě nezvyšuje nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

Úklid stěn:

Sanitace bude prováděna dle provozního, event. sanitačního řádu bez použití stříkající vody z hadice. Při údržbě podlah nebude použita tekoucí voda z hadice. Při údržbě, event. sanitaci nesmí být stříkající vodou zasažena el. zařízení nebo zásuvky! V provozu se neuvažuje, že by elektrické stroje a přístroje byly v dosahu vody stříkající, tryskající ze všech stran nebo že mohou být vodou zaplaveny. Pozn. Případně instalované hadice slouží pouze pro oplach sít myčky.

Požadavky na stavební připravenost:

Součástí dodávky gastronomické technologie budou požadavky na stavební připravenost, tzn. umístění a specifikace napojovacích bodů elektro, sanity, požadavky na VZT, stavbu, protiskluzovou podlahu a případně topení.

11. Soupis vybavení :

Zvláštní příloha.