



0,000 = 000,000 m n. m. B.p.v., souřadnicový systém JTSK

generální projektant



LP Staving, s.r.o.
Větrov 160, 664 83 Domašov
Vídeňská 264/120b, 619 00 Brno
info@lpstaving.cz

projektant dílčí části



GOZ GASTRO, s.r.o.
Olomoucká 888/164, 627 00 Brno
info@gozgastro.cz

Autorizační razítko a podpis

Zodp. projektant **Ing. Ladislav Pokorný**

HIP **Ing. Petr Antl**

Architekt **-**

Stavebník **Střední škola technická Znojmo, příspěvková Organizace, Uhelná 3264/6, 66902 Znojmo, IČO: 00530506**

Místo stavby **k.ú. Znojmo-město [793418], parc.č. 5691/11, dotč.parc. 5691/4, 5691/5, 5691/6**

Název stavby **Řešení školního stravování (jidelny)
Střední školy technické Znojmo, příspěvková organizace**

Stavební objekt **SO 001 - OBJEKT TRUHLÁŘSKÝCH DÍLEN**

Dílčí část **Gastrotechnologie**

Název dokumentu

Technická zpráva

Vypracoval **Ing.arch. Anna Fajkus**

Kontroloval **Pavel Doležal**

Zakázkové číslo **13/2023**

Formát **A4**

Datum **10/2023**

Stupeň **DUR+DSP, DPS**

Revize **00**

Měřítko **-**

Číslo výkresu **D.1.4.05.01**

Paré

Obsah:

I. Technická zpráva

1) Úvod a zadání	3
2) Technologické a dispoziční řešení provozu.....	3
3) Obecně platné stavebně technologické požadavky.....	5
4) Požadavky na technická zařízení.....	6

1. ÚVOD A ZADÁNÍ

Návrh dispozičního řešení výdejny pokrmů v provozu „SŠT Uhelná 6, Znojmo“ je zpracován jako podklad pro jednání odpovědných orgánů Města Znojmo.

Při návrhu dispozice stravovacího provozu jsme vycházeli z následujících požadavků:

Technologicky a dispozičně navrhnout moderní stravovací provozy v souladu se současnými požadavky na stravovací provozy a odpovídající platné hygienické legislativy (Nařízení EP a rady (ES) č. 852/2004, zákon č. 258 / 2000 Sb. a vyhláška č. 137 /2004 Sb. v platném znění) a s ohledem na stávající stavebně konstrukční možnosti daného objektu.

Kuchyňská technologie je stanovena na základě následujících údajů:

uvažovaný počet pokrmů:	do 300 porcí
z toho obědy:	300 porcí
snídaně, svačiny, večeře	
použitá energie:	el. síť 230/400 V, 50Hz

2. TECHNOLOGICKÉ A DISPOZIČNÍ ŘEŠENÍ

Cílem zpracovaného dispozičního řešení je zajištění ekonomického, hygienicky nezávadného moderního provozu pro tepelné zpracování a výdej pokrmů. Celkové dispoziční řešení je navrženo podle současných poznatků gastronomie a vyhovuje jak hygienickým, tak i bezpečnostním předpisům stanoveným pro úpravu a výdej teplých a studených pokrmů. Celá studie vychází z toho, že je provoz omezen stávajícími stavebními a kapacitními možnostmi.

Uspořádáním jednotlivých provozních pracovišť se podařilo zajistit plynulou návaznost pracovních postupů v jednotlivých pracovních úsecích. Skladba technologického uspořádání umožňuje docílit vysokého standardu hygieny práce. Úsporností nutných pracovních operací, vyloučením křížení čistých a špinavých cest (provozů) a minimalizací požadavků na manipulaci se surovinou, s dokončenými i rozpracovanými pokrmy, se snižuje riziko sekundární kontaminace.

Pokrmy budou dováženy zvláštním vozidlem, budou uloženy v přepravních obalech (termoportech), manipulace bude probíhat ve vyčleněných prostorech – příjem termoportů. Z termoportů budou vyjmuty jednotlivé GN a ty následně umístěny do vodních lázní, konvektomatu, případně budou nadále uloženy v uzavřeném termoportu. Chlazené pokrmy (ovocné kompoty, zeleninové saláty apod. budou uloženy v chladicí skříni. Skříň je dvoupřstorová, tj. každý prostor má možnost nastavit rozdílnou teplotu. To zajistí, že je možno ukládat pokrmy bez možnosti chuťového a pachového ovlivnění.

Rozdělení na jednotlivé pracovní úseky :

1. Příjem pokrmů, sklad a mytí termoportů

Termoporty jsou převáženy na vyčleněných vozících, je dostatečný prostor pro manipulaci. Pro mytí termoportů je určen sprchový kout, případně nerezová vana s tlakovou sprchou. Tato je umístěna na stavebním soklu. Pod vanou je uzavřený prostor pro čisticí prostředky. Prepravní obaly jsou následně uloženy do regálů v prostoru příjmu potravin a umývárny termoportů.

2. Regenerace, udržování přípravná pokrmů

Gastronádoby pro výdej, které nejsou umístěny přímo do výdejních vodních lázní jsou umístěny v konvektomatu, kde je zajištěna ideální teplota a klima pro udržení potravin. V případě doplňkového udržení je navržen stolní indukční vařič. Nad oběma zařízeními je navržen digestoř pro odtah par. Pro případné finální úpravy, je navržen pracovní stůl s dřezem, spodní prostor uzavřen posuvnými dvířky a vpravo je zásuvkový blok pro uložení náradí a náčiní. Pro pokrmy vyžadující uložení v chladném stavu je navržen chladicí skříň s možností uložení rozdílných druhů potravin. Skříň je uzpůsobena pro GN, tím se zjednoduší manipulace s pokrmy. V blízké návaznosti je umyvadlo na mytí rukou, zásobník na papírové ručníky, koš na použité ručníky a mýdlo, případně alternativní zařízení pro mytí a osoušení rukou.

Pro manipulaci jsou k dispozici vozíky se vsuny na GN, zavážecí vozíky do konvektomatu.

3. Výdej

Výdejní linka, kompletně na stavebním soklu, je uzpůsobena pro manipulaci s podnosy. Pro udržení potravin v požadovaném stavu je navržen stůl se 4 mi oddělenými vanami – vodními lázněmi, pro výdej salátu je samoobslužná chladicí vitrina, nápoje jsou zajištěny výrobníkem horké vody s termosem a samostatným termosem pro studený nápoj. Sklenice jsou uloženy ve vozíku pro koše se sklenicemi, tento je s podavačem – sklenice jsou vždy v pracovní výšce. Podnosy jsou uloženy ve vozíku společně s příbory, posuv podnosů probíhá na pojezdové dráze. Nad vodní lázní je řešena výdejní police s dechovou clonou.

4. Příjem a mytí stolního nádobí

Strávníci odnáší podnosy do prostoru u výdejního okna, v případě malé vytíženosti skládají použité nádobí na příjmovou desku, případně umístí podnos s nádobím do vozíku. Personál umývárny nádobí třídí, předmývá v koších nad dřezem, následně myje v mycím stroji. Mycí stroj má dva mycí prostory, je možno mytí 2 košů současně, což výrazně zvyšuje kapacitu mytí. Umyté nádobí je následně ukládáno do vyčleněného regálu, případně přímo do podavačů talířů.

5. Mytí provozního nádobí

Provozní nádobí je předmýváno v mycí vaně osazené tlakovou sprchou, myto v mycím stroji, stroj má zvětšený prostor pro mytí nádobí – koš o rozměrech 810x670.K dispozici je odkapní plocha. Nádobí je ukládáno do vyčleněných regálů. Nad mycím strojem je navržen zákryt – digestoř – blíže v PD.

6. Příruční sklad

Samostaná místnost s regálovými sestavami. Slouží pro případné uložení inventáře apod.

Zázemí zaměstnanců

Zaměstnanci mají k dispozici šatnu, WC, sprchu, vše patrně v projektové dokumentaci. V provozu se počítá se 3mi zaměstanci, maximální počet zaměstnanců na směnu bude 5.

Úklid

Pro úklid jídelny a kuchyně zřízena úklidová místnost, s přívodem tekoucí pitné vody a teplé vody. Úklidová místnost je vybavena výlevkou a regálem pro úklidové pomůcky a skříňkou pro uložení čistících a mycích prostředků. V úklidové místnosti budou označené a odděleně uložené pomůcky a prostředky, které se používají na hrubý úklid, od pomůcek na čištění pracovních ploch a zařízení, přicházejících do přímého styku s požívatiny, pokrmů a nápojů.

Úklid bude prováděn podle sanitárního řádu upravující průběžný denní úklid, úklid po skončení pracovní směny, týdenní úklid, sanitární dny nejméně jednou za 3 měsíce nebo jiné formy provádění účinné sanitace, provádění ochranné dezinsekce a deratizace, a to podle potřeby. Vybavení technické místnosti kompletně řeší stavba ve spolupráci s ZTI.

Poznámka

- Nad veškerými pracovními plochami, kde se zpracovávají suroviny je nutná svítivost 700 lx pro dobrou rozlišovací schopnost oka.
- Navrhované technologické zařízení kuchyně je vyhovující hygienickým a bezpečnostním normám.

4. **OBEČNÉ POŽADAVKY NA STAVEBNÍ KONSTRUKCE – všeobecná doporučení**

Dveře:

Úprava dveří se řídí provozem a účelem místnosti tak, aby byla zajištěna dostatečná šířka průchodů a splněny požadavky požárně bezpečnostních předpisů. Je nutné si uvědomit, že i volba šířky dveří hraje roli jako parametr při zpracování systému kritických bodů – HACCP. Pokud je to účelné a kapacita skladových prostor umožňuje ukládání zboží přímo na paletách, je vhodné volit šířku dveřních zárubní pro průjezd manipulačních vozíků.

Z uvedeného důvodu by neměly být vnitřní i vnější dveře opatřeny prahem. Povrch dveří musí být omyvatelný, v případě potřeby dezinfikovatelný.

Okna:

Parapety oken, včetně oken a okenních rámců se konstruuji tak, aby se zabránilo hromadění nečistot, musí být omyvatelné, v případě potřeby i dezinfikovatelné. Ovládání oken musí být přístupné

z podlahy. Okna, která jsou otevíratelná do venkovního prostředí, musí být opatřena účinnou sítí, která lze při čištění snadno vyjmout, a která znemožní vnikání hmyzu do výrobních prostor.

Podlahy:

Podlahy všech provozních místností musí být lehce omyvatelné, snadno čistitelné, trvanlivé, odolné proti mechanickému poškození, bezprašné, nehlučné, netoxické a nesmí být kluzké. V místech s vlhkým a mokřým provozem musí být vodotěsné.

Povrchy stěn:

Povrchy stěn se řídí účelem místností. Obecně musí být všechny stěny v potravinářském provozu snadno čistitelné a netoxické. Veškeré výrobní prostory jako jsou kuchyně, umývárny nádobí, přípravny, stejně tak prostory hygienického příslušenství a sklad odpadků apod. se opatřují omyvatelným povrchem stěn. V daném případě je vhodný povrch dezinfikovatelný. Tomuto účelu nejlépe vyhovuje keramický obklad do výše předpokládaného znečištění. Doporučujeme obklad do výše podhledu. Ve všech ostatních místnostech doporučujeme omítky stěn a stropů hladké štukové, pouze v místnostech technického příslušenství lze použít omítku vápennou hladkou.

Stěny hlavních dopravních cest je vhodné opatřit ochrannými lištami ve výši cca. 150 – 400 mm.

Stropy:

Stropy a stropní instalace musí být konstruovány a opatřeny takovou povrchovou úpravou, aby se zabránilo hromadění nečistot a omezila kondenzace, růst nežádoucích plísní a odlupování částic.

5. POŽADAVKY NA TECHNICKÁ ZAŘÍZENÍ

Kanalizace:

Blíže viz. stavební projekt.

Vodovod:

Blíže viz. stavební projekt.

Vytápění:

Blíže viz. stavební projekt

Vzduchotechnika:

Při plánované varné kapacitě je nutné zabezpečit nucenou výměnu vzduchu. V prostorách, kde dochází k nadměrné tvorbě vodních par a tepla, tj. varné celky a umývárny provozního a stolního nádobí, je nutné osadit odsávacími zákryty. Vzhledem k tomu, že tato zařízení jsou nepřetržitě v teplém a vlhkém prostředí, je nutné je konstruovat z koroziivzdorných materiálů.

Odsávací digestoře je nutné osadit tukovými filtry a uzpůsobit pro odvod kondenzátu. Prostor nad odsávacím zákrytem doporučujeme uzavřít až k podhledu, aby se vyloučilo usazování mastných, obtížně čistitelných nečistot.

Blíže viz. projekt VZT