


0,000 = 292,900 (B.p.V.)

| | | | | |
|----------------------|--|--------------------|---|--------|
| VEDOUCÍ PROJEKTU | ZODP. PROJEKTANT | PROJEKTANT | <div>Ing.arch.Karel Spáčil ČKA 03 334 Podlešl 949/2 624 00 Brno tel: 605 588 298</div> <div> KAREL SPÁČIL ARCHITEKT</div> | |
| Ing. arch. K. Spáčil | Ing. arch. K. Spáčil | GASTROFORM, s.r.o. | | |
| | | | | |
| INVESTOR | Jihomoravský kraj | | FORMÁT | |
| MÍSTO STAVBY | Brno-Lesná, Ibsenova 1 | | DATUM | 7/2024 |
| ČÁST PD: | D.PS 02 Výdejna jídel | | ÚČEL | PDPS |
| STAVBA | MŠ, ZŠ A PŠ IBSENOVA BRNO - PŘÍSTAVBA PRO MŠ | | MĚŘÍTKO | |
| OBSAH VÝKRESU | | | Č. VÝKRESU | |
| TECHNICKÁ ZPRÁVA | | | D.PS 02-1 | |

TECHNICKÁ ZPRÁVA - GASTROTECHNOLOGIE

MŠ, ZŠ A PŠ IBSENOVA BRNO - PŘÍSTAVBA PRO MŠ

Verze dokumentu: 1.1

Datum: 30.7.2024

Investor:

Jihomoravský kraj

Místo stavby:

Brno – Lesná, Ibsenova 114/1

Stupeň: PDPS

Zodpovědný projektant:

Ing. arch. Karel Spáčil, Podlesí 949/2, 624 00 Brno

Projektant části:

GASTROFORM, s.r.o., Ondrova 9, 635 00 Brno

Vypracoval:

Mgr. Pavel Prostřední

PŘÍLOHY

D.PS 02-1 – TECHNICKÁ ZPRÁVA

D.PS 02-2 – SOUPIS TECHNOLOGIÍ

D.PS 02-3 – PŮDORYS – POPIS ÚSEKŮ

D.SO 02-4 – PŮDORYS – SPECIFIKACE

D.SO 02-5 – PŮDORYS – INSTALACE ZTI

D.SO 02-6 – PŮDORYS – INSTALACE ELEKTRO

D.SO 02-7 – PŮDORYS – POHLEDY NA STĚNY

1.1 ÚVOD

VSTUPNÍ ÚDAJE:

Zadání: Návrh výdejny jídel pro novostavbu speciální mateřské školky. Výdejna bude zásobovaná z kuchyně přilehlé budovy základní školy.

Vstupní Kapacity:

Celková kapacita výdeje: 3 oddělení speciální mateřské školy - celkem 31 jídel denně (21 dětí + 10 zaměstnanců)

Sortiment jídel: studená kuchyně - svačinky, teplá jídla – obědy

Druhovitost: 1 druh jídla + případné diety

Energie – elektřina

Příkon elektřiny: celkem – 13,2 kW

Zaměstnanci výdejny: 1 – 2 pracovníci

Technologie:

Do prostor určených pro provoz výdejny jsou navrženy technologie, které jsou koncipované v souladu s aktuálními požadavky z hlediska hygieny provozu, ergonomie a kapacit pro výdej pokrmů.

Legislativa aplikovaná na stravovací zařízení

Při navrhování kuchyně byly respektovány následující zákony a vyhlášky:

- Nařízení Evropského parlamentu a Rady č.178/2002, kterým se stanoví zásady a požadavky potravinového práva a pro oblast stravovacích služeb
- Nařízení Evropského parlamentu a Rady č. 852/2004 o hygieně potravin
- Nařízení Komise ES č.2073/2005, o mikrobiologických kritériích pro potraviny
- Nařízení Evropského parlamentu a Rady č.853/2004, kterým se stanoví zvláštní pravidla pro potraviny živočišného původu
- Zákon č.183/2006 Sb. o územním plánování a stavebním řádu, ve znění pozdějších předpisů
- Zákon č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů v platném znění
- Vyhláška č.137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných v platném znění
- Zákon č.110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů v platném znění
- Vyhláška č.268/2009 Sb. o technických požadavcích na stavby v platném znění
- Zákon č.185/2001 Sb. o odpadech a o změně některých dalších zákonů v platném znění
- Nařízení vlády č.591/2006 Sb. o bližších minimálních požadavcích na bezpečnost a ochranu zdraví při práci na staveništích v platném znění
- Nařízení vlády č.101/2005 Sb. o podrobnějších požadavcích na pracoviště a pracovní prostředí v platném znění
- Nařízení vlády č.361/2007, kterým se stanoví podmínky ochrany zdraví při práci v platném znění
- Vyhláška č.398/2009 Sb. o obecných technických požadavcích zabezpečujících bezbariérové užívání staveb v platném znění
- ČSN 56 9606 Pravidla správné hygienické a výrobní praxe – Obecné principy hygieny potravin

1.2 DISPOZIČNÍ USPOŘÁDÁNÍ, POPIS PROVOZU

Dispoziční uspořádání je zřejmé z výkresové dokumentace, která je přílohou této technické zprávy – viz **Přílohy**.

D.PS 02-3 – PŮDORYS – POPIS ÚSEKŮ

Popis:

Zásobování

Hotová jídla pro výdej dětem a zaměstnancům speciální školky jsou dovážena z přilehlé kuchyně základní školy v izolovaných hygienických termoportech. Zásobování probíhá transportní trasou z terénu přes hlavní vstup, vstupní vestibul (m. č. 1.01) a atrium (m. č. 1.08) do výdejny jídel (m. č. 1.07). Teplá jídla budou po vyjmutí z termoportů v prostoru výdejny dohřívána před i během samotného výdeje ve výdejní vaně. Počítá se se zásobováním dvěma až třemi termoporty v závislosti na typu jídla. Pro uložení termoportů je vyhrazené místo pod schodištěm.

Zázemí zaměstnanců

Obsluha provozu výdejny má k dispozici vlastní zázemí, které se nachází v 1. podzemním podlaží objektu (1.PP), a to šatnu (m. č. 0.07 - Šatna personálu kuchyně a úklidu) a umývárnu se sprchou a WC (m. č. 0.08 - WC a sprcha personálu kuchyně a úklidu). Zaměstnanci vstupují do objektu hlavním vstupem.

Provoz výdeje

V prostoru výdejny, která se nachází v 1. nadzemním podlaží (1.NP), nebude probíhat příprava jídel ani vaření. Prostor je rozdělen na jednotlivé pracovní úseky v závislosti na druhu činnosti.

Označení jednotlivých úseků:

- A** – Mytí rukou – bezdotykové umyvadlo / dřez
- B** – Mytí stolního nádobí
- C** – Mytí provozního nádobí
- I** – Výdej jídel

Při vyjmutí jídel z přepravního termoportu musí být pracovníkem výdeje změřena teplota pokrmu, zkontrolována a zaznamenána. Jídla budou po vyjmutí z termoportu přesunuta do vyhřívané výdejní vany, v době výdeje rozdělena na jednotlivé porce a rozvezena pomocí transportního vozíku, který má kapacitu pro výdej jednoho chodu v jednom oddělení. V jednotlivých třídách - odděleních mateřské školy budou jídla vydána strážníkům.

Pro zaručení správné teploty vydávaných pokrmů bude tedy nejprve vydána polévka a poté hlavní jídlo vždy v každém oddělení zvlášť.

Špinavé nádobí bude z jednotlivých oddělení odvezeno na vozíku do místnosti výdejny, která je vybavena předmycím dřezem a podstolovou myčkou stolního nádobí (**úsek B**).

Dále je zde samostatný dřez pro mytí provozního nádobí (**úsek C**) a dřez vyhrazený na mytí rukou personálu, který je vybaven bezdotykovou umyvadlovou baterií, zásobníkem na papírové ručníky, dávkovačem mýdla a košem na použité papírové ručníky (**úsek A**).

Prázdné termoporty budou odváženy do kuchyně základní školy, kde dojde k jejich hygienickému umytí.

1.3 SPECIFIKACE TECHNOLOGIÍ

Rámcové technologické vybavení provozu výdeje je patrné z výkresové dokumentace a soupisu technologií – podrobněji viz **Přílohy**.

D.PS 02-2 – TECHNICKÁ SPECIFIKACE

D.SO 02-4 – PŮDORYS – SPECIFIKACE

Technologická část provozu je sestavena z průmyslové podstolové myčky pro hygienické mytí stolního nádobí, automatické změkčovače vody, mikrovlnné trouby a indukčního dvouplotýnkového vaříče pro příležitostný dohřev jídla.

1.4 POŽADAVKY NA ENERGIE

Vybavení výdejny bude napájeno výhradně elektrickou energií.

Je nutno zajistit tyto příkony:

Elektřina – instalovaný příkon 13,2 kW, předpokládaná současnost koeficientem 0,6

1.5 ODPADNÍ LÁTKY, ZPŮSOB VYUŽITÍ

Odpadní vody vzniklé při umývání nádobí, pracovních ploch, strojů, dřezů a ze sanitace budou svedeny do navržené kanalizace. Do kanalizačních rozvodů nebudou vzhledem k charakteru provozu vypouštěny vody s obsahem tuku.

Vývoz odpadků bude časově oddělen od doby zásobování. Odpadky BIO charakteru budou ukládány do uzavíratelné plastové nádoby a odváženy na denní bázi specializovanou firmou.

1.6 HYGIENA A SANITACE

Provoz výdeje má k dispozici úklidovou místnost vybavenou výlevkou (**m. č. 1.03 v 1.NP**), kterou sdílí s ostatním provozem umístěným v rámci tohoto podlaží. Úklidové prostředky jednotlivých provozů budou oddělené.

Systém H.A.C.C.P. – monitoring kritických bodů

Podle zákona č. 258 / 2000 Sb. a jeho prováděcích vyhlášek v platném znění, jsou budoucí provozovatelé povinni dodržovat správnou hygienickou a výrobní praxi (SHVP), a systémy sledování tzv. kritických bodů (HACCP). *Systém sledování kritických bodů bude určen provozovatelem – stanoví počet a systém sledování teplot a časů.*

V projektu jsou respektovány základní požadavky na vytvoření podmínek pro řádné zajištění a dodržování hygieny práce a sanitace na pracovišti v průběhu směny. Nedílnou součástí zařízení stravovacího provozu je *Provozní a sanitační řád*, který zahrnuje soubor opatření, zajišťující technologické a hospodářské podmínky pro uskutečňování a plnění hygienických a protiepidemiologických požadavků, vyplývajících ze směrnice a hygienických požadavků na pracovní prostředí vydané Ministerstvem zdravotnictví ČR a Nařízením Evropského parlamentu a Rady. Tento řád si stanoví provozovatel sám nebo odborná specializovaná firma na tuto problematiku. Hygiena a sanitace bude řešena v souladu s nařízením vlády č. 361/2007 Sb., kde jsou stanoveny podmínky ochrany zdraví při práci (větrání a osvětlení pracovišť, hygienické požadavky na pracovní prostředí). Stavba musí zabezpečit a provozovatel bude dodržovat požadavky nařízení vlády č. 101/2005 Sb. o podrobnějších požadavcích na pracovišti a pracovní prostředí (požadavky na stavební konstrukce, jejich stabilitu, stěny a podlahy, jejich povrchovou úpravu, údržbu a čištění).

1.7 VLIV PROVOZU NA ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ

Provozem technologického zařízení nebudou vznikat škodlivé exhalace.

Odpadní vody budou svedeny do kanalizačního systému. Vzhledem k technologiím a charakteru provozu jsou minimalizovány tuky, která by mohly být odvedeny do kanalizačního systému.

1.8 POŽADAVKY NA JEDNOTLIVÉ PROFESE

Stavební profese

Podlahy: Musí být z materiálů nenasákavých, snadno omyvatelných, odolných působení živočišných tuků, solí, mycích roztoků a účinkům tlakového mytí a oplachu, s určitým stupněm protiskluzové schopnosti. Z důvodu prevence rizik vzniku úrazů na pracovištích a na základě platných vyhlášek a norem (Vyhláška 268/2009 Sb., o technických požadavcích na stavby a ČSN 74 4505), požadujeme dle ČSN 74 4505 „Podlahy – Společná ustanovení“, v článku 4.17 této normy příslušnou protiskluznost podlahy, jenž je dána součinitelem smykového tření „f“ nebo třídou protiskluznosti R. *Pro kuchyň, přípravny a umývárny* je nutno dodržet protiskluznost R10 ve skladech, v kuchyni a úklidové komoře R11 (DIN 51130/1992), dle požadavku vyhlášky 268/2009 o technických požadavcích na stavby. Je doporučena bezpečnostní, bezespárá a antibakteriální krytina určená pro potravinářské provozy. Podlahy budou obloženy dlažbou.

Povrchy stěn: Povrchy stěn se řídí účelem místností. Veškeré výrobní prostory (umývárny nádobí, přípravny, varna apod.) musí být obloženy obkladem z keramických obkladaček do výše 2 m.

Dveře:

Druh a úprava dveří se řídí provozem a účelem místnosti tak, aby byla zajištěna dostatečná komunikační šířka průchodů. Šířka dveří se řídí požadavky na instalaci jednotlivých technologií a s ohledem na požárně bezpečnostní předpisy. Přístupová trasa do výdejny musí mít minimální šíři 900 mm.

Osvětlení

Požadavky na osvětlení jsou shrnuty v § 45 a jsou také dány ČSN 73 0580 Denní osvětlení budov, ČSN 36 0020 Sdružené osvětlení a ČSN EN 12464-1 Světlo a osvětlení - Osvětlení pracovních prostor. Podle této legislativy by na pracovních plochách výdejny měla být udržovaná osvětlenost 500 lx.

Výdejna má přirozené denní osvětlení okny.

Profese elektroinstalace

Zajistí zapojení jednotlivých strojů a zařízení dle schémat výrobců při dodržení platných předpisů a norem. Požadavky na jednotlivé přístroje jsou uvedeny v tabulce soupisu technologií a v samostatném projektu s přípojkami elektrických zařízení.

Nerezové stoly, dřezy a veškerá technologie bude pospojována uzemňovacím vodičem dle platných norem.

Profese vzduchotechniky

Profese VZT řeší odvětrání vyprodukovaného tepla a určí potřebné výměny vzduchu na základě hodnot příkonů jednotlivých elektrických spotřebičů.

Zajistí odvětrání a dostatečnou výměnu vzduchu v prostoru výdejny.

Okna, která zajišťují přímé větrání, musí být zabezpečena sítěmi proti vnikání hmyzu a ovladatelná z úrovně podlahy.

Profese zdravotnický, topení

Zajistí přívod studené a teplé vody ke dřezům. Dále přívod studené vody k technologii, která to vyžaduje. Zajistí rozvod změkčené vody od změkčovače ke spotřebičům, které mají uveden požadavek na přívod změkčené vody.

Baterie s bezdotykovým ovládáním na senzor, které jsou součástí pracovní plochy, jsou dodávkou dodavatele gastro technologie.

Vnitřní teplota v jednotlivých místnostech je dána v ČSN EN 12831.

Topná tělesa umístí vhodně tak, aby nezasahovala do technologických zařízení.

1.9 BEZPEČNOST PRÁCE

Z hlediska bezpečnosti dodržovat požadavky a pokyny ČSN EN 50 110 -1, -2 národní dodatky Obsluha a práce na elektrických zařízeních a ČSN 33 1310 ed.2 Bezpečnostní požadavky na elektrické instalaci a spotřebiče určené k užívání osobami bez elektrotechnické kvalifikace.

Dispozice strojů a zařízení byla řešena tak, aby byly dodrženy bezpečnostní vzdálenosti mezi jednotlivými stroji, bezpečné manipulační dopravní cesty, bezpečná obsluha stroje, bezpečná a snadná manipulace s materiálem. Za provozu je nutná zvýšená opatrnost pracovníků obsluhujících zařízení s vařící vodou, a zvláště s vařícím tukem, kde je dosahována teplota přes 180° C. Při manipulaci s horkými nádobami apod. je nutno používat předepsané ochranné pomůcky. V provozu je nutno bezpodmínečně dodržet veškeré předpisy pro obsluhu strojního zařízení, vydané výrobcem. Veškeré osoby, pracující ve stravovací části, musí mít předepsanou zdravotní prohlídku nebo platný zdravotní průkaz.