

AKCE: **Rekonstrukce a přístavba Rychty
Krásensko**

STUPEŇ DOKUMENTACE: Dokumentace pro provedení stavby

ČÁST DOKUMENTACE: **SO 02 – budova B
D.1.5 – Gastro
Technická zpráva**

ZAKÁZKOVÉ ČÍSLO: 20400011-3

MÍSTO STAVBY: Krásensko 76, 683 04 Krásensko
k.ú. Krásensko, parc.č. 31, 32, 34

INVESTOR A OBJEDNATEL: Obec Krásensko
Krásensko 123, 683 04 Drnovice
IČO: 00291927

ZHOTOVITEL: INTAR a.s.
Bezručova 81/17a, 602 00 Brno
Tel: 543 422 211
e-mail: info@intar.cz

VEDOUCÍ PROJEKTU: Ing. Josef Katolický
INTAR a.s. – atelier Brno
Bezručova 81/17a, 602 00 Brno

HLAVNÍ INŽENÝR PROJEKTU: Ing. Jiří Bartoš

ZHOTOVITEL ČÁSTI: GASTROFORM, s.r.o.
Ondrova 9, 635 00 Brno - Kníničky
IČO: 01637801

ODPOVĚDNÝ PROJEKTANT: Ing. Jiří Prostřední

VYPRACOVAL: Mgr. Veronika Floriánová

DATUM ZPRACOVÁNÍ: 02 / 2016

Kopie:

.....
Ing. Jiří Prostřední

TECHNICKÁ ZPRÁVA

a) Úvod

Kapacitní požadavky

Projekt řeší rekonstrukci stravovacího provozu v objektu Rychta, Krásensko. Plánovaný počet strážníků je 180 (180 porcí hlavních jídel). V kuchyni budou připravovány snídaně, dopolední svačiny, obědy, odpolední svačiny – studená kuchyně, večeře. Snídaně a svačiny budou vydávány v samoobslužné jídelně formou bufetu. Ostatní jídla připravená v kuchyni budou vydávána výdejním okénkem.

b) Dispoziční uspořádání, popis provozu

Zásobování

Zásoby budou zaváženy dle potřeby a dle druhu potravin oddělenými vozy. Zásobování bude probíhat samostatným vchodem přes manipulační chodbu (místnost č. B-109). Odtud budou rozděleny do jednotlivých skladů. Potraviny budou v příjmu (chodba) zbaveny hrubých obalů nebo prohlédnuty a zbaveny zřejmých nečistot. Potraviny a suroviny se budou ukládat dle druhů (tuky a mléčné výrobky, syrové maso, zelenina, vejce, mražené potraviny, suché potraviny) do skladů (suchý sklad, chlazený sklad-uzamykatelné chladničky, mrazničky), které jsou k tomuto účelu vybaveny. V případě, že bude při zavážce zjištěna nekvalitní potravina nebo potravina s prošlou dobou spotřeby nebo kontaminovaná potravina nebo bude taková potravina zjištěna ve skladu, bude neprodleně vytříděna.

Příprava potravin, provoz kuchyně a jídelny

Potraviny a suroviny po vyjmutí ze skladu budou opětovně prohlédnuty a případně vytřízeny. Následně budou hrubě očištěny na stolech příslušné přípravní ve varně, resp. hrubá příprava zeleniny bude prováděna v oddělené místnosti. Hrubá příprava zeleniny (místnost č. B-115) slouží k očištění a přípravě k dalšímu zpracování zeleniny a brambor. Bude vybavena nerezovým pracovním stolem s dřezem, škrabkou brambor a kořenové zeleniny a úložnými prostory (pracovní stůl s policí, police). Stěna hrubé přípravní zeleniny k chodbě B-109 bude prosklená z důvodu zajištění denního osvětlení v přípravně. Osvětlení hrubé přípravní zeleniny bude 500 lx (zabezpečí profese elektro). Do kuchyně bude čistá zelenina přepravovaná v uzavřených nádobách.

V prostoru kuchyně bude příprava ostatních potravin oddělena na jednotlivé pracovní úseky dle druhu potravin, surovin a činnosti. Bude zde probíhat čistá příprava zeleniny, masa a příprava těsta. Bude dbáno na zamezení vzájemné kontaminace jednotlivých druhů potravin.

Úsek přípravy těsta (úsek D) slouží k přípravě veškerého těsta pro následné zpracování. Vybavení: nerezový pracovní stůl a univerzální kuchyňský robot. Úsek přípravy čisté zeleniny (úsek E) slouží ke zpracování čisté zeleniny, ke krájení a krouhání určené pro tepelné zpracování, na saláty, přílohy apod. Je vybaven nerezovým pracovním chladícím stolem s dřezem a krouhačem zeleniny. Tento úsek bude sloužit také jako úsek studené kuchyně, tedy k přípravě dopoledních a odpoledních svačin. Obě činnosti budou probíhat časově odděleně. Úsek přípravy masa (úsek F) je určen k porcování a přípravě syrového masa

k následnému tepelnému zpracování. Vybavení: nerezový pracovní stůl s policí a dřezem.

Dále je v prostoru kuchyně vyčleněn prostor pro tepelné zpracování, porcování pokrmů a výdej pokrmů. Ve varně (úsek G), vybavené konvektomatem, plynovým sporákem, plynovou varnou stoličkou a odkládacími plochami, bude probíhat veškerá tepelná úprava potravin. Nad varný blok budou umístěné odsávací digestoře napojené na celkovou vzduchotechniku objektu. Porcování pokrmů bude probíhat v úseku u výdeje jídel (úsek H). Výdej jídel je umístěn u výdejního okénka, vybavený výdejním vozíkem a odkládacími plochami. Teplé pokrmy budou servírovány na talíř a jejich konzumace bude probíhat v jídelně (místnost č. B -102). Výdej nápojů, případně snídání a studené kuchyně bude probíhat samoobslužně v prostoru jídelny (úsek I).

Mytí stolního nádobí je řešeno v samostatné části kuchyně (B-117). Je vybaveno nerezovým stolem s dřezem, myčkou na nádobí, odkládacím prostorem na koše a ukládacím prostorem na čisté nádobí. Strávníci budou odkládat použité nádobí s tácky na parapetu okna do umývárny. Mytí provozního nádobí bude probíhat odděleně v prostoru kuchyně (úsek C). Bude se zde umývat a skladovat veškeré provozní nádobí.

Biologický odpad bude odnášen do prostoru určeného pro biologický odpad - chladnička (úsek J). Likvidace biologického odpadu bude probíhat pravidelně minimálně 1 x týdně na základě smlouvy, kterou uzavře provozovatel s odbornou firmou provádějící likvidaci biologického odpadu.

Spotřeby energií

Souhrnné spotřeby

Elektrická energie: (instalovaný příkon) 32,06 kW

Současnost: 0,6

c) Odpadní látky, způsob využití

Odpadní vody vzniklé při umývání nádobí, pracovních ploch, strojů, dřezů, umyvadel a ze sanitace budou svedeny do stávající kanalizace napojené na lapol. Stavba zajistí lapol dle platných norem.

Odpadky z umývárny nádobí a připraven budou tříděny na biologický a ostatní odpad. Budou shromážděny během provozu v zakrytých nádobách. Biologický odpad z umývárny nádobí bude časově uložen v zakryté nádobě do chladničky (úsek J). Odpadky budou min.1 za týden odváženy odbornou firmou, s kterou provozovatel smluvně zajistí pravidelný odvoz. Odvoz odpadků bude časově oddělen od provozu kuchyně a zásobování.

d) Hygiena a sanitace

V projektu jsou respektovány základní požadavky na vytvoření podmínek pro řádné zajištění a dodržování hygieny práce a sanitace na pracovišti v průběhu směny.

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).

e) Vliv provozu na životní prostředí

Provozem technologického zařízení nebudou vznikat škodlivé exhalace. Vzduchotechnické zařízení bude vybaveno filtry a lapači tuku. Odpadní vody budou svedeny do kanalizačního systému přes lapol, který zachytí veškeré tuky a biologické nečistoty.

Filtry vzduchotechnického systému budou pravidelně čištěny a sanitovány. Lapol bude pravidelně čištěn a kontrolován (zajistí provozovatel).

f) 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.

Viz norma ČSN 74 45 05 (hygienické požadavky, tepelné technické vlastnosti, nasákavost, skluznost nášlapné vrstvy podlahy). Krytina musí splnit požadavek na protiskluznost povrchu R12 (DIN 51130/1992), dle požadavku vyhlášky 268/2009 o technických požadavcích na stavby.

Obklady: doporučení do výšky min. 1,5 m

Profese elektroinstalace

Zajistí zapojení jednotlivých strojů a zařízení dle schémat výrobců při dodržení platných předpisů a norem. Veškerá technologie bude pospojována dle platných norem. Nerezové stoly, dřezy, technologie budou pospojovány uzemňovacím vodičem dle norem. Osvětlení výrobních, pracovních, skladových prostor dle norem.

Profese vzduchotechniky

Zajistí přirozené odvětrání a dostatečnou výměnu vzduchu v celém prostoru kuchyňského provozu, především v prostoru nad myčkou nádobí, nad výdejní a varnou částí a v chlazeném skladu. Provede napojení odsávacích zákrytů ve varně. Okna, která zajišťují přímé větrání, musí být zabezpečena sítěmi proti vnikání hmyzu a ovladatelná z úrovně podlahy.

Profese zdravotniky, topení

Zajistí přívod studené a teplé vody ke dřezům, studené a teplé vody k umyvadlu. Odpady ukončí protizápachovým uzávěrem. Topná tělesa umístí vhodně tak, aby nezasahovala do technologických zařízení.

g) 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.

V Brně 02 / 2016

Vypracoval: Mgr. Veronika Floriánová

Mgr. Pavel Prostřední