

## **D 2.1.1 TECHNICKÁ ZPRÁVA**

### **Obsah:**

1. Identifikační údaje
2. Úvod
3. Kapacita a sortiment
4. Koncepční řešení
5. Popis provozu
6. Nároky na energie
7. Sanitace a údržba
8. Podmínky realizace

### **D 2.1.2 SEZNAM STROJŮ A ZAŘÍZENÍ** – SAMOSTATNÁ PŘÍLOHA

### **D 2.1.3 VÝKAZ VÝMĚR STROJŮ A ZAŘÍZENÍ** – SAMOSTATNÁ PŘÍLOHA

### **G01 VÝKRES DISPOZICE GASTRO TECHNOLOGIE**– SAMOSTATNÁ PŘÍLOHA

### **G02 INSTALAČNÍ PLÁNY GASTRO TECHNOLOGIE**– SAMOSTATNÁ PŘÍLOHA

#### 1. **Identifikační údaje**

Název akce: **Změna využití Komunitního centra Baštýřská 67/12, Praha 9 – Hostavice na Základní školu**

Investor: MČ Praha 14, Bratří Venclíků 1073, 198 21 Praha 9, IČ: 00231312

Místo stavby: Baštýřská 67/12, Praha 9, k.ú. Hostavice

Stupeň dokumentace: Projektová dokumentace pro změnu stavby před jejím dokončením a pro provedení stavby

Zpracovatel projektu: R-Projekt 07 Praha s. r.o., Ke Strašnické 8/1795, 100 00 Praha 10

Odpovědný projektant: Ing. Jiří Padevět, R-Projekt 07 Praha s. r.o.

Technologie stravovacího provozu: Ing. Milena Rotreklová, Otvovická 290/4, 165 00 Praha 6 - Suchbátka

## 2. Úvod

Stávající rozestavěný objekt měl sloužit jako Komunitní centrum s kavárnou. Vzhledem k potřebě umístit v rámci obvodu školní děti bylo rozhodnuto před dokončením stavby změnit využití na malou základní školu se čtyřmi třídami a zřídit výdejnu jídel, která budou přivážena z jiné základní školy. Cílem bude připravit podmínky k vybavení potřebnou technologií s ohledem na současné platné normy a právní předpisy. Provoz bude navržen tak, aby splňoval podmínky Nařízení Evropského parlamentu a rady (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin.

## 3. Kapacita a sortiment

Základní údaje:

Kapacita zadaná pro projekt: ..... 150

Počet zaměstnanců: ..... 2-3

Sortiment: ..... obědy, 1druh hlavního jídla a polévky, saláty, kompoty

Nápoje: ..... čaj, studené nápoje

## 4. Koncepční řešení

**Stavební řešení:** Bude do značné míry využito stávající dispozice s tím, že bude odděleno umývání stolního nádobí a výdej jídel polopříčkou a budou zřízeny dveře z výdejny 1.05a do jídelny 1.04.

**Projekt bude zpracovávat technologické řešení celého provozu a bude zahrnovat následující oblasti:**

**technologickou** – technologický tok musí zaručovat maximálně možnou plynulou návaznost činností bez křížení „čistých“ a „nečistých“ cest. Pro vybavení kuchyně technologickým zařízením budou navrženy typy strojů a vybavení s vysokými užitnými parametry, odpovídající všem zákonným podmínkám bezpečnosti práce a vyhovující k jejich užití pro styk s potravinami ve stravovacích provozech. Vybraná zařízení jsou vybavena výstupy pro připojení na kontrolní systém HACCP.

**hygienickou** – řešením stravovacího provozu budou maximálně vytvořeny podmínky pro naplnění požadavků právních norem platných pro stravovací provozovny. V kontrolním systému HACCP budou popsány všechny kritické body a bude v souladu s platnými předpisy pravidelně prováděno jejich vyhodnocení.

Projekt vzduchotechniky zajistí požadované klimatické podmínky na pracovišti.

Úprava osvětlení pracovišť bude v souladu s platnými předpisy řešena v části elektroinstalace.

Řešením technologického toku výroby jídel budou vytvořeny podmínky pro naplnění požadavků právních norem platných pro stravovací provozovny:

1. nařízení EP a rady (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin,
2. vyhlášky č. 137/2004 Sb. o hygienických požadavcích na stravovací služby, ve znění vyhlášky č. 602/2006 Sb. o školním stravování,
3. nařízení EP a rady (ES) č. 178/2002 o potravinovém právu,

**bezpečnostní** – podmínky bezpečnosti a hygieny práce budou zajištěny potřebnou úrovní instalací včetně stavebních úprav, uplatněním vhodných technologických zařízení a provozním řádem.

Nově navržený provoz bude v souladu s vládním nařízením 361/2007 platným od 1. 1. 2008, kterým se stanoví podmínky ochrany zdraví zaměstnanců při práci.

## 5. Popis provozu

Ve škole se budou vydávat obědy pro žáky a personál základní školy. Obědy včetně teplých nápojů se budou dovážet z jiné základní školy v izolovaných obalech – termoportech. Z termoportů bude v m.č.1.05c jídlo v GN uloženo do vyhřívaného výdejního vozíku o kapacitě 3x GN 1/1, kde se bude udržovat v požadované

teplotě před a během výdeje. Pro zvýšení kapacity k udržování jídla v požadované teplotě a kvalitě je počítáno ve výdejně m.č. 1.05a s instalací holdomatu o kapacitě 4xGN 1/1. Z výdejního vozíku se budou vydávat obědy ve výdejním okně, kde je dále počítáno s instalací vyhřívaného vozíku na talíře.

Saláty, kompoty a další výrobky studené kuchyně si budou brát strážníci sami na konci linky. Průběžně bude doplňována zásoba k nabídce z chladicí skříně.

Pro případné přihřátí jídla nebo regeneraci bude instalována mikrovlnná trouba a indukční vařič.

Nápoje si budou brát strážníci z izolovaných termosů, umístěných přímo v jídelně.

Kuchyňské náčiní a gastronádoby budou umývány ve dvojřezu ve výdejně.

Stolní nádobí bude přijímáno v příjmovém okénku a umýváno na mycí lince vybavené profesionální zdvihovou myčkou v umývárně m. č. 1.05b. Nad myčkou bude instalován VZT zákryt a v umývárně bude podlahová vpust'.

Termoporty se budou umývat mimo školu u poskytovatele. Při tomto režimu přesunu není třeba ve škole zřizovat umývárnu a sklad termoportů. Další organizace převozu jídel není součástí tohoto projektu.

Sklad pro provozovnu bude v m. č. 1.07.

Kancelář spojená s denní místností bude v m. č. 1.09.

V m. č. 1.08 je šatna a sociální zázemí personálu kuchyně.

Organický odpad bude ukládán v uzavřených nádobách v chladicí skříni umístění na chodbě m. č. 1.06.

Zásobování pitnou vodou pro provozovnu bude z vodovodní přípojky veřejného vodovodu. Ohřev TV bude zajištěn v zásobníku umístěném v suterénu. Pro myčku bude upravována voda automatickým změkčovačem.

Odpadní vody budou svedeny do veřejné splaškové kanalizace.

Použité stroje a zařízení budou provozovány na elektrickou energii, 230 V a 400 V. Rozvody elektrické energie budou provedeny podle platných norem a budou zohledněna pracovní prostředí, ve kterých budou instalovány.

Kovové části technologických zařízení budou chráněny vzájemným pospojováním a propojením na zemnicí okruh (projekt elektro).

V provozovně nebudou instalovány plynové spotřebiče.

Stavební úpravy budou spočívat ve vytvoření legislativou požadovaných hygienických podmínek pro uvažované činnosti ve výdejně. Povrch stěn do výšky min. 2000 mm bude obložen keramickým obkladem, povrchy podlah v provozovně budou z keramické dlažby, v jídelně je navržena vinylová podlaha. Podrobný popis povrchů podlah a úpravy stěn jsou uvedeny v legendě místností.

Vytápění místností bude zajištěno soustavou ústředního vytápění.

## 6. Nároky na energie

Pro technologické vybavení je nutné zajistit následující:

### **Elektrická energie:**

Instalovaný el. příkon ..... 27 kW

soudobost ..... 0,8

skutečný příkon..... 22 kW

Stanovení prostředí bude schváleno komisí, protokol bude v části elektro PD.

## 7. Sanitace a údržba

Obsluha a údržba zařízení se bude řídit provozními předpisy vypracovanými uživatelem zařízení na základě návodů pro obsluhu a údržbu zařízení a dle příslušných hygienických předpisů a pravidel kontrolního systému HACCP. Všechna technologická zařízení (chladicí, ohřevné a mycí) musí umožňovat připojení a stahování dat – systém sledování kritických bodů.

## 8. Podmínky realizace

VZT zákryt a podlahová vpust' budou dodány v rámci části gastro. Instalaci digestoře provede dodavatel VZT a instalaci podlahové vpusti dodavatel ZTI. Přednostní dodání vpusti a VZT zákrytu na stavbu bude smluvně ošetřeno před začátkem realizace.

V průběhu stavebních prací budou dodavatel stavební části a dodavatel technologie spolupracovat na přípravě instalací pro gastro vybavení, pakliže akce bude dělena podle profesí a v případě zastřešení akce jedním generálním dodavatelem bude tento za koordinaci zodpovídat.

Půjde o přesné vytýčení přípojných bodů všech instalací pro technologii, jejich kontrolu před betonováním podlah a začistěním instalačních drážek a průrazů. Konečná kontrola a protokolární zápis bude proveden před položením podlahové krytiny a obkladů stěn.

Stavební připraveností pro montáž technologie se rozumí, že budou úplně hotové povrchy podlah a stěn včetně kompletní výmalby. Bude provedena kompletace elektro instalace, instalace vody a odpadů. Bude nainstalován VZT zákryt nad myčkou. Pro montáž a odzkoušení zařízení je nutné, aby byla v době montáže k dispozici funkční média.

Vypracovala: Milena Rotreklová

V/2023