

# TECHNICKÁ ZPRÁVA

## Obsah:

1. Úvod
2. Charakteristika objektu a popis technologie provozu
3. Údržba
4. Hygiena pracovního prostředí a sanitace
5. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci
6. Pracovní prostředí
7. Energetická bilance
8. Požadavky na stavební provedení

## 1. Úvod

Předmětem této části dokumentace je zpracování technologické koncepce gastro úseku v novostavbě mateřské školy Cerhenice. Stravování dětí a zaměstnanců bude zajištěno přímo v prostorách mateřské školy v každé třídě v 1.NP. Jídlo ve formě hotových obědů bude dováženo těsně před podáváním obědů v termoportech (zachovávající teploty pokrmů) smluvním dodavatelem. Přípravná/výdejna jídel (kuchyňka) nebudou tedy sloužit pro přípravu teplých pokrmů, ale budou sloužit pouze pro výdej dovážených obědů a pro přípravu svačin pro děti.

Projekt byl vypracován na základě stavebních podkladů předaných projektantem stavební části.

Tato dokumentace navazuje a zachovává principy uspořádání dispozičního návrhu ze studie.

## 2. Charakteristika objektu a popis technologie provozu

Dvě výdejny jídel se v mateřské škole budou nacházet v jednom podlaží v 1.NP.

Jedna výdejna jídel bude sloužit pro jednu třídu, druhá výdejna jídel bude sloužit pro dvě třídy MŠ, každá třída bude mít kapacitu max. 25 dětí ( jedna třída i děti do 3let) (max. 72 dětí celkem). Podrobný popis objektu viz. technická zpráva stavební části.

Do navrhovaných přípraven/výdejen jídel vede jeden vstup, z každé přípravný jídel jsou dvě okýnka do třídy pro výdej jídel a pro příjem špinavého nádobí. Jídlo ve formě hotových obědů bude dováženo těsně před podáváním obědů v termoportech (zachovávající teploty pokrmů) smluvním dodavatelem. V prostoru příjmové chodby budou přebírány gastronádoby z termoportů od dodavatele (mytí termoportů bude zajišťovat dodavatel stravování). Gastronádoby budou vkládány do vodní lázně umístěné v přípravně/výdejně. Pokrmy z vyjmutých gastronádob z termoportů budou ve výdejních jídel přímo servírovány do výdejního okýnka, popřípadě udržovány ve vodních lázních.

Místnost „přípravná/výdejna jídel“ obsahuje úsek pro kompletaci jídel a úsek pro mytí špinavého stolního nádobí. Úsek mytí špinavého stolního nádobí je vybaven dřezem a myčkou nádobí. Umyté nádobí bude ukládáno do příslušných skříněk, kde bude připraveno k další expedici. Odpadky z mycí linky jsou ukládány do uzavíratelné nádoby s igelitovou folií na jedno použití. Časově odděleně pak zde bude také probíhat mytí provozního nádobí (např. gastronádob).

Každá výdejna jídel bude dále vybavena mikrovlnnou troubou, dvouplotýnkovým přenosným vařičem, el. troubou, digestoří, varným thermosem na čaj, varnou konvici, umyvadlem na ruce (vevařeným do pracovní desky), chladicí podpultovou skříní, vodní lázní na a větší výdejna servírovacím vozíkem.

Příprava svačin bude prováděna formou studené kuchyně a budou se připravovat v přípravně/výdejně jídel. Příprava svačin bude prováděna z již připravených surovin (již čistě opracovaná nakrájena zelenina a ovoce, vyrobené pomazánky a pečivo).

Pro úklid bude zřízená úklidová komora a bude společná pro úklid tříd a pro úklid výdejen jídel. V úklidové komoře bude zřízena výlevka s teplou a studenou vodou a bude vybavena kýbly a mopem barevně rozlišenými pro úklid výdeje jídel a tříd. Komora bude dále vybavena skříňkou/policí pro uklízací prostředky.

Dispoziční rozmístění jednotlivých provozů včetně dispozičního uspořádání je patrné z výkresové dokumentace (viz. příloha). Jednotlivé provozy jsou vybaveny potřebným zařízením dle svého určení (viz. soupis technologie).

Odpad z přípravy pokrmů (svažin) a z úseku umývárny stolního nádobí bude ukládán do nádob s igelitovou folií na jedno použití. Veškeré odpadky gastronomické části budou ukládány do kontejnerů na směsný komunální odpad. Kontejner bude náležet provozovně mateřské školky, bude označen provozovnou a bude uzamykatelný. Sběrné místo - řeší hlavní projektant.

### 3. Údržba

Jednotlivé provozy je nutno dle hygienických předpisů a pravidel plánovitě ošetřovat a udržívat. Obsluhující personál musí být řádně poučen a zaškolen z hlediska údržby, hygienických předpisů a bezpečnosti práce.

### 4. Hygiena pracovního prostředí a sanitace

Nedílnou součástí gastronomického provozu je sanitační řád zajišťující technologické a hospodářské podmínky včetně hygienických směrnic na jednotlivých pracovištích (Vyhláška č. 137/2004 Sb., Vyhláška č.602/2006, Nařízením EÚ č.852 / 2004 a dále zpracování kritických bodů / HACCP).

Sanitační řád si určí provozovatel.

### 5. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci

Personál musí být v rámci současných předpisů a norem proškolen o dodržování jednotlivých předpisů bezpečnosti práce a manipulaci s jednotlivými stroji.

Všechny osoby pracující v přípravné a odbytové části musí mít zdravotní průkaz a příslušnou zdravotní prohlídku.

Prostor kolem technologických zařízení je dimenzován tak, aby vyhovoval bezpečnostním, montážním a udržovacím nárokům.

### 6. Pracovní prostředí

V rámci stavebního řešení a úprav musí být v jednotlivých provozních prostorech dle ČSN a hygienických předpisů zajištěna požadovaná výměna vzduchu, osvětlení a vytápění (řeší hlavní projektant). V jednotlivých provozech musí být dle příslušných norem zajištěna u jednotlivých strojů a zařízení ochrana před nebezpečným dotykem el. proudu. Rovněž jednotlivé rozvody a instalace musí být vždy provedeny dle prostředí a příslušné ČSN. Veškeré stroje a zařízení připojené na odpad musí být provedeny vždy přes sifonový uzávěr.

V rámci stavebních úprav dle příslušných hygienických a bezpečnostních předpisů je dále v jednotlivých provozech nutno zajistit obložení (povrch) stěn a podlah vhodným materiálem.

V provozu se neuvažuje, že by elektrické stroje a přístroje byly v dosahu vody stříkající a tryskající ze všech stran nebo, že mohou být vodou zaplaveny.

### 7. Energetická bilance

Pro technologická vybavení provozu bistra je nutné zajistit energii:

- el. energie:  
instalovaný příkon.....45,3kW (pro přípravnu/výdejnu jídel).

Celková hodnota instalovaného příkonu byla stanovena součtem příkonů instalovaných (navržených) zařízeních (v této hodnotě není započteno zařízení na ohřev TUV).

### 8. Požadavky na stavební provedení

Požadavky na stavbu vycházejí z všeobecných požadavků na pracovní prostředí upřesněných vyhláškou 602/2006 Sb. a nařízením 852/2004 EU.

Stavební konstrukce – použité stavební materiály, stavebně technický stav a vybavení provozovny nesmí negativně ovlivňovat potraviny a produkty. Budovy a provozní místnosti musí být zabezpečeny

proti vnikání škůdců a kontaminantů z okolí a musí umožňovat účinné čištění, provádění deratizace, dezinfekce a dezinfekce. V provozovně, která musí být udržována v čistotě a řádném stavebně technickém stavu, nesmí docházet k hromadění nečistot, styku s toxickými materiály, odlučování částic do potravin nebo produktů, ke kondenzaci par, nadměrnému usazování prachu nebo tvorbě plísní. Pro hygienické zpracování a skladování výrobků musí být v provozovně zajištěny vhodné teplotní podmínky.

Veškeré povrchy pracovních ploch musejí být omyvatelné.

Povrch stěn záleží na účelu místnosti. Stěny provozních místností musí být opatřeny omyvatelným povrchem nejlépe do výšky zárubní dveří (min. však do výšky 1800mm)

Podlahy musí být omyvatelné, snadno čistitelné, trvanlivé, odolné proti mechanickému poškození a protiskluzné. Podlahy musí mít dle příslušné normy požadovanou protiskluznou danou součinitelem smykového tření „f“ nebo třídou protiskluznosti „R“. Stěny, stropy, podhledy i případná závěsná zařízení musí být konstruovány a provedeny tak, aby nedocházelo ke kondenzaci par, k nadměrnému usazování prachu, k růstu plísní, opadávání omítky, odlučování částic a musí být dobře čistitelné.

Dveře musí mít odolný nenasáklivý hladký povrch a mají být bez prahů. Šířka dveří zejména s ohledem na instalaci technologického vybavení, vč. přístupových tras. Okna/dveře musí minimalizovat průnik a usazování nečistot a prachu. Okna/dveře, která zajišťují přímé větrání, musí být ve výrobních prostorách, přípravárnách, umývárkách a skladech potravin zabezpečena proti vnikání hmyzu a dostupně obsluhou ovladatelná.

Spotřebiče musí být chráněny nulováním a pospojením, viz. projekt elektro.

Pro nastěhování a montáž technologie musí být zajištěna rozměrově/prostorově dostatečná stěhovací trasa. Tuto trasu si prověří a případně zajistí vybraný dodavatel.

Vypracoval:

Zdeněk Kindl – ABGastro

Mobil: +420 602 136 308