

# TECHNICKÁ ZPRÁVA TECHNOLOGIE STRAVOVACÍHO PROVOZU

**Číslo zakázky:** 2017-10-05

**Paré :**

**Akce:** **Administrativně/obchodní budova „Visionary“**  
Návrh přípravný jídel a kuchyňky pro MŠ

projektová dokumentace gastroprovozu  
projektový stupeň - RPD

**Investor:** SKANSKA DELTA PROJECT COMPANY, s.r.o.  
Křížkova 682/34a  
186 00 Praha 8

**Objednatel:** Městská část Praha 7  
nábř. Kapitána Jaroše 1000/7  
170 00 Praha 7  
IČO: 00063754 , DIČ: CZ 00063754

**Zhotovitel:** GAMA HOLDING Praha, a.s.  
Budějovická 220  
252 42 Jesenice u Prahy

**Projektant:**



**Datum:** říjen 2017

## **Obsah dokumentace :**

### **I. Technická zpráva**

- |    |  |   |
|----|--|---|
| 1. | Úvod a zadání, popis současného stavu..... | 3 |
| 2. | Technologické a dispoziční řešení .....    | 6 |
| 3. | Energetická bilance .....                  | 6 |

### **II. Výkresová část**

1. Dispoziční řešení gastroprovozu
2. Instalační plán gastroprovozu

## 1. Úvod a zadání

Návrh dispozičního řešení nově navrženého stravovacího provozu výdejny jídel v MŠ Visionary, Praha 7 je zpracován jako podklad ke zpracování realizační projektové dokumentace.

### Při řešení se vycházelo z těchto požadavků investora :

- do vyčleněného prostoru objektu dispozičně navrhnout moderní stravovací provoz výdeje jídel tak, aby byl v souladu s požadavky hyg. vyhlášky č. 602/2006 Sb. a Nařízení Evropského parlamentu a rady (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin
- cílem nového dispozičního řešení gastroprovozu je zajištění ekonomického, hygienicky nezávadného a moderního provozu pro dovoz a výdej teplých pokrmů
- uspořádáním jednotlivých provozních částí, komunikací i technologického vybavení by mělo dojít k plynulému průběhu a návaznosti pracovních postupů v jednotlivých pracovních úsecích, k vzájemnému pracovnímu napojení, úspornosti, hygieně práce a vyloučení křížení čistého a nečistého provozu

### Základní údaje :

- |                         |   |
|-------------------------|---|
| • počet strážníků ..... | děti - 60<br>zaměstnanci - 5                                    |
| • skladba pokrmů .....  | přesnídávka<br>oběd - jeden druh polévky, hl. jídlo<br>svačinka |
| • nápoje .....          | čaj, mléko, šťáva   |
| • použitá energie ..... | el. síť 230 / 400 V, 50 Hz                                      |

## **2. Technologické a dispoziční řešení nového gastroprovozu**

Jedná se o plnohodnotný gastroprovoz výdejny dovážených teplých pokrmů z centrální kuchyně společně s odpovídajícím zázemím a následným výdejem.

### **Příjem dovážených pokrmů**

Příjem pokrmů v transportních obalech bude probíhat vstupem přes zádveří gastroprovozu, kde budou termoporty rozkompletovány a GN s pokrmem dovezeny na vozíku do výdejního prostoru, kde budou GN vyňaty z termoportu, přeloženy do fixní vodní lázně a z ní následně vydávány. Prázdné termoporty si dovážková služba současně odveze. Termoporty budou sanitovány ve výrobně pokrmů tj. kuchyň ZŠ Tusarova.

Provoz příjmu termoportů s pokrmy bude časově oddělen od pohybu dětí ve vstupním prostoru do objektu.

### **Odpadkové hospodářství**

- skladování komunálního odpadu

Pro uložení komunálního odpadu budou využity nový kontejnér před objektem MŠ - PD gastro neřeší.

- skladování organického odpadu

Vzhledem k malému množství organického odpadu bude využit kontejnér sloužící pro provoz MŠ, do kterého bude organický odpad z MŠ donesen v uzavřené nádobě.

### **Provoz výdeje se zázemím**

Vlastní přípravná s výdejem je přizpůsobena ke kompletaci pokrmů a jejich následnému výdeji. Kapacitně by měla vyhovovat výdeji jídel popsaných v úvodu a skládá se z těchto úseků :

- úsek přípravy svačinek a nápojů
- úsek mytí a skladování stolního nádobí
- výdejní prostor – kompletace pokrmů

### **Úsek přípravy svačinek a nápojů**

Jedná se o pracovní úsek v přípravně provozně oddělený, vybavený pracovními stoly, dřezem, nástěnnými policemi, nástěnnou skříňkou, podstolovou lednicí a el. sporákem se sklokeramickou deskou a troubou. Sporák je rovněž vybaven napouštěcí baterií. Nad sporákem je navržen odsavač par s tukovými filtry (není dodávkou dodavatele gastro, viz PD

VZT).

Sporák bude sloužit pro přípravu teplých nápojů. Uvařená voda nebo jiný nápoj bude z hrnce přelit do termoadoby v jídelně a obsluha z něj nalije do sklenice nápoj strážníkovi.

Podstolová lednice bude sloužit pro uchování pokrmů studené kuchyně (pomazánky, saláty ap.), ovoce, zeleniny, mléčných produktů určených ten den k výdeji. Další podstolová lednice je navržena v úseku výdeje pokrmů.

V tomto úseku se uvažuje s kompletací svačinek.

#### Úsek výdeje pokrmů

Pokrmů budou vydávány obsluze z výdejního okna, odkud je služba roznesena ke stolům.

Úsek je vybaven fixní vodní lázní 2xGN1/1, stolovou nástavbou a zásobníkem na příbory.

Nápoje budou službou vydávány v prostoru jídelniček. Nabídku nápojů prezentuje interiérový stolek s aktivním termosem na teplý nápoj.

#### Úsek mytí a skladování stolního nádobí

Jedná se o pracovní úsek v přípravně rovněž provozně oddělený polopříčkou. Je vybavený mycím stolem s dřezem, prolisem v pracovní desce a oplachovou sprchou. V prostoru pod pracovní deskou je umístěna profesionální podstolová myčka na stolní nádobí vybavená změkčovačem. Zbylý prostor pod prac. deskou je určen pro uložení mycích prostředků a dávkovač k myčce. V těsné blízkosti je umístěno nerez umývatko s kolen. ovládáním pro oplach rukou sloužící i pro ostatní pracovní úseky v přípravně. Čisté stolní nádobí bude ukládáno do nerez regálu naproti mycímu úseku nebo do nerez nástěnné skříňky.

#### Ostatní

Sociální zázemí (WC s předsíňkou a šatna) pro zaměstnance MŠ řeší PD ve stavební části PD.

V zázemí gastroprovozu je navržena samostatná úklidová komora pouze pro účely gastru.

### 3. Energetická bilance

Celková hodnota instalovaného příkonu byla stanovena součtem příkonů instalovaných zařízení.

- Elektrická energie a rozvodní síť 3 x 230 / 400 V, 50 Hz  
instalovaný příkon el..... cca 30 kW

V této hodnotě není započteno zařízení na ohřev TUV ani zařízení instalovaná v ostatních částech provozu.

- Spotřeba vody bude stanovena v projektu zdravotní techniky na základě uvažovaného počtu jídel.
- Předpokládaná současnost je 0,65

### 4. Obecně platné stavebně technologické požadavky

#### **Požadavky na stavební konstrukce**

##### **Dveře :**

Druh a úprava dveří se řídí provozem a účelem místnosti tak, aby byla zajištěna dostatečná šířka průchodů a dále požadavky požárně bezpečnostních předpisů. Šířka dveří je volena s ohledem na instalaci technologických zařízení a přístupovou trasu ke kuchyni.

Vnitřní i vnější dveře, jimiž se dopravuje zboží, nejsou opatřeny prahem.

##### **Podlahy :**

Podlahy všech provozních místností jsou lehce omyvatelné, snadno čistitelné, trvanlivé, odolné proti mechanickému poškození, bezprašné, nehlučné a nejsou klzké. V místnostech s vlhkým a mokrým provozem jsou vodotěsné.

##### **Povrchy stěn :**

Povrchy stěn se řídí účelem místností. Veškeré výrobní prostory (kuchyně, umývárny nádobí, přípravny) se opatřují obkladem z keramických obkladaček do výše minimálně 1,8 m. Ve všech ostatních místnostech musí být provedeny omítky stěn a stropů hladké štukové, pouze místnosti technického příslušenství mohou mít omítku vápennou hladkou.

Prostory hygienického příslušenství musí být opatřeny ker. obkladem do výše minimálně 1,5m.

## **Požadavky na technická zařízení**

### **Kanalizace :**

Blíže viz stavební projekt.

### **Vodovod :**

Dimenzování přívodů vody určuje maximální spotřeba vody. Technologické zařízení výdejny požaduje přípojky studené a teplé vody (technologické dřezy).

Blíže viz stavební projekt.

### **Vytápění :**

Vnitřní teplota v jednotlivých místnostech je dána v ČSN 060210.

Blíže viz stavební projekt.

### **Vzduchotechnika :**

Vzduchotechnické zařízení je nutné v prostorech bez přirozeného větrání a tam, kde vznikají škodliviny, tj. - nadměrným vlivem tepla - nadměrný vývin par.

Blíže viz stavební projekt.

### **Elektrická zařízení:**

El. zařízení se připojují na normalizovanou proudovou soustavu 3x230/400 V, 50 Hz.

Ochrana před nebezpečným dotykovým napětím se provádí dle ČSN 34 1010.

### **Elektro-instalace - určení prostředí :**

Provádí se dle ČSN 332 000 - 3

### **Krytí el. zařízení :**

Stupně krytí IP navrženého tech. zařízení před škodlivým vniknutím vody a před nebezpečným dotykem dle ČSN 33 2310 jsou následující :

- mycí stroje a pod. (stroje pracují s vodou ) ..... *IP 34*
- ostatní tepelné spotřebiče (nepracující s vodou )..... *IP 33*