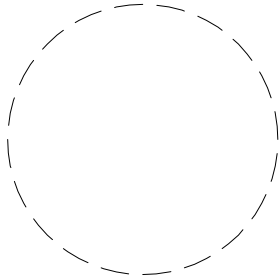


RAZÍTKO/PODPIS	PARÉ
	

<p>NÁZEV PROJEKTU</p> <p>Modernizace kuchyně ZŠ Drnovice - zpracování projektové dokumentace</p> <p>MÍSTO STAVBY</p> <p>Náves 109, 683 04 Drnovice par. č. č. 889/33, 889/5, v K.Ú. Drnovice [632554]</p> <p>INVESTOR</p> <p>Základní škola Drnovice sídlem Náves 109, 683 04 Drnovice</p> <p>OBJEKT</p> <p>DOKUMENTACE PROVOZNÍHO SOUBORU</p>	
ČÁST PROJEKTU	
TECHNOLOGIE STRAVOVÁNÍ	PS 1000
NÁZEV	ČÍSLO
TECHNICKÁ ZPRÁVA	101

 <p>GARANT projekt s.r.o. Staňkova 103/18, 602 00 Brno IČ: 06722865, DIČ: CZ06722865 E-mail: info@garantprojekt.cz mob.: 608 213 528 web: www.garantprojekt.cz</p>	
AUTORIZOVANÝ PROJEKTANT	ING. JAKUB KARMAZÍN č.autorizace: 1006544
HLAVNÍ INŽENÝR PROJEKTU	ING. JAKUB KARMAZÍN
VYPRACOVAL	ING. JAKUB KARMAZÍN
ČÍSLO ZAKÁZKY	DATUM
GP202501	04/2025
MĚŘITKO	STUPEŇ
PDPS	

PS 1000

101 - TECHNICKÁ ZPRÁVA

TECHNOLOGIE STRAVOVÁNÍ

„Modernizace kuchyně ZŠ Drnovice - zpracování projektové
dokumentace“

1. TECHNICKÁ ZPRÁVA

1.1 Identifikační údaje

Název stavby:	„Modernizace kuchyně ZŠ Drnovice - zpracování projektové dokumentace“
Místo stavby:	Drnovice 109, 68304 Drnovice p. č. 889/1, 889/4, 889/5, 889/10, 889/33, Drnovice u Vyškova [632554]
Objednatel:	Základní škola Drnovice, okres Vyškov č.p. 109, 683 04 Drnovice IČ: 46271091
Zpracovatel PD:	GARANT projekt s.r.o. Staňkova 103/18, 602 00 Brno-Ponava IČ: 06722865, DIČ: CZ06722865
Stupeň PD:	DPS

1.2 Stručný popis řešení

Záměrem investora je modernizace stávajícího gastronomického provozu kuchyně, sloužící pro přípravu, tepelnou úpravu, výdej do jídelny a rozvoz obědů s kapacitou 350 až 600 obědů denně. Úkolem projektu je dosáhnout tohoto cíle návrhem modernizace kuchyně s použitím nových moderních zařízení se stejnou nebo vyšší kapacitou, důraz je přitom kladen zejména na ekonomiku provozu a především energetické úspory při minimalizaci času nutné odstávky provozu při úpravách a minimalizace potřeby stavebních úprav dispozice. Navržena je dodávka nových úsporných zařízení, obnova stávajícího varného bloku, osazení multifunkčních zařízení (pánví a konvektomatů), úprava mycích center pro mytí stolního a mytí provozního nádobí. Uspořádáním jednotlivých provozních pracovišť se podařilo zajistit plynulou návaznost pracovních postupů v jednotlivých pracovních úsecích. Skladba technologického uspořádání umožňuje docílit vysokého standardu hygieny práce. Úsporností nutných pracovních operací, vyloučením křížení čistých a špinavých cest (provozů) a minimalizací požadavků na manipulaci se surovinou, s dokončenými i rozpracovanými pokrmy, se snižuje riziko sekundární kontaminace. V navrženém řešení nejsou podporovány spotřebiče pro neprofesionální použití (zařízení pro domácnost) podle nařízení Evropského parlamentu a Rady 2017/1369 ze dne 4. července 2017, kterým se stanoví rámec pro označování energetickými štítky a zrušuje směrnice 2010/30/EU. Jsou podporovány pouze spotřebiče splňující nejvyšší dostupnou

energetickou třídu dle příslušné legislativy pro daný typ spotřebiče.“ Celkové dispoziční řešení je navrženo podle platných norem a současných poznatků gastronomie a vyhovuje jak hygienickým, tak i bezpečnostním předpisům stanoveným pro úpravu teplých a studených pokrmů.

2. TECHNOLOGICKÁ ČÁST PROJEKTU

2.1 Rozsah řešení

V dokumentaci je řešeno komplexní technologické řešení kuchyně a ostatních částí zázemí kuchyně. Provoz slouží pro přípravu, tepelnou úpravu a výdej jídel do jídelny s denní kapacitou cca 350 obědů. Pro dodržování pitného režimu dětí budou také připravovány teplé a studené nápoje.

Vstupní podklady pro návrh kapacity kuchyně:

- stravovací provoz zajišťuje obědy pro žáky a zaměstnance školy
- kapacita jídelny cca 100 míst k sezení
- denní kapacita výroby kuchyně 350 (až 600) hlavních jídel
- nabídka 1 – 2 druhy hotových pokrmů z obvyklého sortimentu hotových jídel
- charakter jídelny: obsluhovaný výdej jídel, samoobslužný výdej nápojů a salátů
- zajištění stravy výrobou klasickým způsobem ze surovin
- provoz: pracovní dny 1 směna, personál kuchyně 4-5 osob na směně
- zásobování denní, příp. dle zvyklosti dodavatele

Legislativa:

Projekt respektuje zejména následující předpisy:

- 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.283/2021 Sb., Stavební zákon
- 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 patném znění

- Zákon č.541/2020 Sb. o odpadech 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
- ČSN 56 9606 Pravidla správné hygienické a výrobní praxe - Obecné principy hygieny potravin

Předepsané standardy nerezového nábytku

- kvalita materiálu: potravinářská nemagnetická chromniklová nerezová ocel ČSN 17240 tj. AISI 304 (nové označení ČSN 10088-1 1.4301 (x5CrNi18-10))
- síla plechu funkčních ploch (např. pláty pracovních desek, police stolů atd.) nejméně 1,0 mm
- vrchní deska stolů tloušťky min. 40 mm!!!
- spodní police vyztužené
- nohy provedeny z uzavřených nerez broušených profilů 40x40mm
- povrch. úprava stolů jemným broušením
- veškeré dřezy v lisovaném provedení
- každý stůl bude mít na zadních nohách připraven uzemňovací šroub
- zavařený dvojitý zadní lem pracovních desek v = 40 mm, s přehybem
- výšková stavitelnost ± 30 mm
- plné nerez police tl. 40 mm se světlostí 150 mm sendvičové konstrukce

Vstupní podklady a popis řešení provozu

Při řešení kuchyně bylo vycházeno ze zásad respektování současného hlavního směru vývoje tzn. snaha o zařazení takového vybavení, které přináší úspory energií, surovin, času a pracovního úsilí, ale hlavně možnost přípravy kvalitního a zdravého jídla v hygienicky vyhovujících podmínkách. **Dispozičně lze některé záležitosti řešit pouze dle možností, které umožňují dané prostory pro stravovací provoz.** Celková koncepce kuchyně je rozdělena na jednotlivé sekce od chlazení a skladování potravin přes přípravu, tepelnou úpravu a výdej jídel až po mytí použitého nádobí, tak aby vyhovovala současným hygienickým předpisům.

Cílem zpracovaného projektu je zajištění ekonomického, hygienicky nezávadného a moderního provozu pro výrobu jídel a jejich konzumaci.

Uspořádáním jednotlivých provozních částí, komunikací i technologického vybavení je zajištěn plynulý průběh a návaznost pracovních postupů v jednotlivých provozních úsecích, vzájemné provozní napojení, úspornost, hygienu práce a vyloučení křížení čistého a nečistého provozu.

Dílčí řešení jednotlivých provozních místností a provozních úseku je plně patrné z výkresu „Půdorys 1.NP, Půdorys 2.NP – Specifikace gastronomického zařízení“.

Řešení provozu vychází z nařízení evropského parlamentu a rady (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin a z vyhlášky č. 602/2006 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných.

Poznámka: V souvislosti s příslušnými zákony a nařízení vlády je nutné, aby si provozovatel v gastroprovozu zajistil systém kontrolních bodů HACCP, pro který jako podklad může být užít výkres specifikace gastronomického zařízení.

2.2 Popis řešení provozu

Popis vlastního objektu:

Jedná se o stávající objekt základní školy Drnovice. Řešená část se nachází v budově E severního křídla komplexu objektů ZŠ. Řešenou částí je stravovací provoz ZŠ zahrnující kuchyni a její zázemí. Řešená část je nepodsklepená, má 2 nadzemní podlaží, zastřešená plochou střechou. Objekt má dle zaměření nosný sloupový systém s výplňovým zdivem, stropy z železobetonových panelů. Hydroizolace střechy je ze střešní fólie z mPVC.

Provoz se skládá z těchto úseků:

1.NP:

- Rampa a příjem zásobování
- Chlazený sklad
- Suchý sklad
- Hrubá příprava zeleniny
- Vytloukání vajec
- Zázemí a šatny personálu

2.NP:

- Přístup po schodišti a nákladním výtahem
- Příruční sklad
- Chlazený sklad
- Přípravné plochy – sestava pracovních stolů (čistá příprava masa, těsta, svačín)
- Varné bloky 1, 2, 3
- Mytí provozního nádobí
- Mytí stolního nádobí
- Výdej jídel

- Denní místnost
- Kancelář vedoucí a hygienická zázemí
- Vlastní jídelna

Strávníci vstupují do jídelny z prostor školy samostatným vchodem ve 2.NP.

1.NP:

PŘÍJEM A MANIPULACE SE ZBOŽÍM (1.107):

Prostor pro příjem a třídění zboží pro jeho následné uložení do určených skladovacích prostor.

HALA (1.111):

Prostor navazující na prostor pro příjem zboží s přímou návazností na jednotlivé místnosti gastroprovozu.

SKLAD BIOODPADU (1.109):

Chladicí skříň vyčleněná pro uskladnění BIO-odpadu je umístěna v místnosti č. 1.109 v 1NP. Manipulace s BIO-odpadem a příjem zboží bude časově oddělen!

HRUBÁ PŘÍPRAVNA A SKLAD ZELENINY (1.114, 1.115):

Pro krátkodobé skladování a očištění zeleniny slouží místnost hrubé přípravy zeleniny. Do místnosti pro hrubou přípravu zeleniny je možný vstup z haly. V přípravně je skladováno pouze pohotovostní množství zeleniny, je zajištěno průběžné zásobování. Očištěná zelenina je následně přenesena do úseku čisté zeleniny v prostoru kuchyně. Místnost je vybavena pracovním stolem s dřezem, pro zpracování zeleniny je navržena škrabka brambor a zeleniny. Tato bude umístěna v návaznosti na podlahovou vpusť s roštem. Proti znečištění místnosti připraví stavba po obvodu pracoviště škrabky stavební sokl (výška např. 150 mm) zabraňující úniku vody a zbytků do místnosti. Pro mytí rukou je k dispozici umyvadlo s baterií s dlouhou spouštěcí pákou a příslušenstvím – dodá ZTI. Sklad zeleniny je v místnosti č. 1.115 navazující na prostor hrubé přípravy zeleniny, je vybaven roštem pro uskladnění brambor.

VYTLOUKÁRNA VAJEC (1.113):

Vejce jsou skladována v samostatné chladicí skříni. Úsek je vybaven pracovní plochou s dřezem a chladicí skříni. Pro mytí rukou je k dispozici umyvadlo s baterií s dlouhou spouštěcí pákou a příslušenstvím – dodá ZTI.

SKLAD CHLAZENÝCH A MRAŽENÝCH POTRAVIN (1.101):

Odvětraná místnost se sestavou chladících skříní (5ks) a mrazící skříně (1ks). Složením je zajištěno centrální uložení potravin dle sortimentu – maso, mléčné výrobky, uzeniny a sýry a ovoce.

SKLAD SUCHÝCH POTRAVIN (1.97):

Samostatná místnost s teploměrem a vlhkoměrem s prostorem pro vozík. Potraviny jsou ukládány do regálových sestav s výškově nastavitelnými policemi, jejichž komponenty lze snadno vyjmout a mýt např. v mycím stroji. Je zde umístěna mrazící truhla.

SKLAD OBALOVÝCH MATERIÁLŮ (1.105):

Z haly v 1.NP je dále možný vstup do skladu obalových materiálů.

SKLAD ÚKLIDOVÉ CHEMIE (1.112):

Z haly v 1.NP je dále možný vstup do skladu úklidové chemie.

ÚKLIDOVÁ MÍSTNOST (1.119):

Z haly v 1.NP je dále možný vstup do úklidové místnosti.

SOCIÁLNÍ ZÁZEMÍ KUCHYNĚ (ŠATNA 1.106, HYGIENICKÉ ZÁZEMÍ 1.116, 1.117, 1.118):

V 1.NP má personál kuchyně k dispozici samostatnou šatnu se sprchou, umyvadlem a samostatné WC umývánkem a tlačnou baterií. V šatně jsou dělené šatní skříňky, stůl a židle.

SKLAD BIO ODPADU(1.109):

Z venkovní rampy je dále možný vstup do skladu bio odpadu.

2.NP:

PŘÍPRAVNÝ, STUDENÁ KUCHYŇ, VARNÝ, MYTÍ NÁDOBÍ, SKLAD, VÝDEJ (2.87):

PŘÍPRAVNÁ MASA:

Úsek je vybaven pracovní plochou s dřezem, krájecí bukovou deskou a řezačkou masa, univerzálním robotem. Suroviny a polotovary jsou skladovány v chladicích skříních, v samostatných gastronádobách. Předpokládá se dodávka kuchyňsky opracovaného masa. Provozovatel v případě potřeby zajistí např. magnetické lišty na nože. V návaznosti je umyvadlo s baterií s dlouhou spouštěcí pákou a příslušenstvím – dodá ZTI.

PŘÍPRAVNÁ TĚSTA:

Pro přípravu těsta je určen samostatný pracovní stůl s dřevěnou deskou. Vejce jsou do kuchyně vnášena vytlučená, v provozních nádobách a uložena do chladicí skříně. Příprava těsta probíhá na dostatečně velké pracovní ploše, k dispozici je zásuvkový blok pro uložení náčiní (3x zásuvka nad sebou) a 2x spodní police. Na přípravu navazuje univerzální robot s příslušenstvím, určený pro hnětení šlehání a míchání. V návaznosti je umyvadlo s baterií s dlouhou spouštěcí pákou a příslušenstvím – dodá ZTI.

PŘÍPRAVNA:

Úsek slouží pro přípravu jídel a jiné činnosti. Je vybaven pracovní plochou s dřezem a mikrovlnnou troubou na polici. Nářadí a náčiní je uloženo v zásuvkách, nad pracovní plochou je nástěnná skříňka s posuvnými dvířky. V návaznosti je umyvadlo s baterií s dlouhou spouštěcí pákou a příslušenstvím – dodá ZTI. V prostoru připraven je uvažováno s umístěním vozíků se vsuny pro GN.

ČISTÁ PŘÍPRAVNA ZELENINY A STUDENÁ KUCHYŇ:

Úsek v kuchyni je určen k čisté přípravě zeleniny na vaření, oblohy a zeleninových salátů. Polotovary a hotové výrobky jsou uloženy do příslušných chladicích zařízení. K dispozici je pracovní plocha s dřezem a chladicí stůl, kutr/krouhač zeleniny a stolní univerzální robot. Nářadí a náčiní je uloženo v zásuvkách, nad pracovní plochou je nástěnná skříňka s posuvnými dvířky.

VARNÝ BLOK 1:

Varnou sestavu tvoří rychlovarný kotel o objemu 150 l, dva rychlovarné kotle o objemech 60 l s neutrálním blokem a varná stolička. Nad tepelnými spotřebiči jsou navrženy nerezové zákryty – digestoře – blíže v části VZT.

VARNÝ BLOK 2:

Varnou sestavu tvoří multifunkční pánev se dvěma samostatnými vanami o kapacitě 79 litrů (každá vana) pro vaření dušení, fritování, včetně nízkoteplotní úpravy (vaření přes noc) s příslušenstvím (vozik). Dále je k dispozici sestava indukčních sporáků 4 plotýnky a 2 plotýnky s neutrálním modulem s úložnými prostory, které mají v čelní části zabudované zásuvky 230 V pro možné použití ponorných mixérů a podobně, včetně napouštěcího ramene. Nad tepelnými spotřebiči jsou navrženy nerezové zákryty – digestoře – blíže v části VZT.

VARNÝ BLOK 3:

Varnou sestavu tvoří konvektomat 2011 se zavážecím vozíkem (provoz horký vzduch, pára a kombinace, vaření přes noc, optimalizace spotřeby energie), konvektomat 1011 na podstavci (provoz horký vzduch, pára a kombinace, vaření přes noc, programovatelný, varoteka, teplotní sonda, optimalizace spotřeby energie). Nad tepelnými spotřebiči jsou navrženy nerezové zákryty – digestoře – blíže v části VZT. Navržená technologie zajistí kompletní přípravu polévek, omáček, těstovin, ale i smažených, či fritovaných pokrmů. Zařízení dokáže fungovat

v rámci nočních úprav, komfortní u multifunkční pánve je především možnost vyklopení jednotlivých van pro expedici.

MYTÍ STOLNÍHO NÁDOBÍ:

Použité stolní nádobí je na podnosech přinášeno strážníky do příjmového okna do úseku mytí stolního nádobí. Zde je nádobí roztříděno a strojně umyto v myčce nádobí. Umyté nádobí je ukládáno do režonů pro výdej jídel a do regálů. Úsek je vybaven dvojdřezem s baterií s tlakovou sprchou, příjmovým stolem a vstupním stolem do myčky s dřezem a tlakovou sprchou, výstupním válečkovým stolem a sestavou regálů pro uskladnění stolního nádobí. Chemie pro mytí bude uložena do vyčleněného prostoru pod stolem pro předmytí. V návaznosti je umyvadlo s baterií s dlouhou spouštěcí pákou a příslušenstvím – dodá ZTI. Nad mycím strojem je navržen nerezový zákryt – digestoř – blíže v části VZT.

MYTÍ PROVOZNÍHO NÁDOBÍ:

Úsek pro mytí provozního nádobí je vybaven velkým dřezem s baterií s tlakovou sprchou a mycím strojem na provozní nádobí. Chemie pro mytí bude uložena do vyčleněného prostoru pod stolem pro předmytí. Pro uskladnění provozního nádobí je vyčleněna regálová sestava. Je zde umístěna výlevka – dodá část ZTI. Nad mycím strojem je navržen nerezový zákryt – digestoř – blíže v části VZT.

PŘÍRUČNÍ SKLAD:

Je vybaven chladicími skříněmi pro uložení potravin v samostatných GN nádobách a regálem.

VÝDEJ 1,2:

Úsek slouží k porcování a dokončování tepelně zpracovaných jídel. Výdej pokrmů probíhá z pojízdných vyhřívaných výdejních lázní do jídelny přes výdejní okna. Jídla jsou podávána na talíře předeřáté v ohřívacích zásobnících na talíře. Předpokládá se instalace rolet pro možné oddělení výdejního okna jídelny od gastro-provozu - řeší stavba.

SALÁTOVÝ BAR A NÁPOJE:

Saláty jsou po dobu výdeje umístěny do samoobslužného salátového bufetu, umístěného v prostoru jídelny. Saláty jsou průběžně doplňovány personálem kuchyně. Nápoje, především čaj nebo limonáda, jsou podávány rovněž samoobslužným způsobem ze zásobníku/termosu na nápoje s výpustným ventilem. Zásobník je umístěn na pojízdném stole vedle salátového bufetu.

ÚKLID (2.91):

Pro úklid stravovacího provozu je k dispozici úklidová komora s výlevkou a baterií s teplou a studenou vodou a regálem na čisticí prostředky. Společné prostory mají k dispozici vlastní úklidovou komoru.

SKLADOVÁNÍ ODPADU (1.109):

Organické odpady z kuchyně jsou shromažďovány do nádob na bioodpad a posléze v k tomu určené chladicí skříni v 1. NP. Smluvně je zajištěn denní odvoz odpadu mimo areál. Na přístupové komunikaci je zřízen prostor pro kontejnery pro uložení ostatního – komunálního odpadu. Odtud je odvážen v rámci odvozu odpadu zajišťovaného obcí.

ZÁZEMÍ PROVOZU – DENNÍ MÍSTNOST (2.95), KANCELÁŘ (2.88), WC (2.93), SPRCHA (2.94):

Je zajištěno samostatnou denní místností s kuchyňskou linkou s dřezem, lednicí, varnou deskou s 2 plotýnkami a stolem s posezením. Pro vedoucí kuchyně slouží samostatná kancelář, která není dispozičně měněna. Ve 2.NP má personál kuchyně k dispozici sprchu s umyvadlem a samostatné WC umývánkem a tlačnou baterií.

ÚPRAVA VODY:

Úprava vody je řešena samostatnými změkčovači vody vždy u dané technologie.

3. STAVEBNĚ TECHNICKÉ POŽADAVKY

3.1 Bilance energií

- celkový projektovaný elektrický příkon jednofázové technologie kuchyně je 37,8 kW + rezerva 5 kW.

soudobost 0,65 $42,8 \cdot 0,65 = 27,82 \text{ kW}$

Celkový soudobý příkon pro jednofázově připojenou technologii je 27,82 kW.

- celkový projektovaný elektrický příkon třífázové technologie kuchyně je 213,9 kW + rezerva 10 kW.

soudobost 0,65 $223,9 \cdot 0,65 = 145,55 \text{ kW}$

Celkový soudobý příkon pro třífázově připojenou technologii je 145,55 kW.

- předpokládaná spotřeba vody na jedno jídlo 12 m³/rok

Celková spotřeba vody $12 \cdot 350 = 4200 \text{ m}^3/\text{rok}$ vč. WC v obytném prostoru a umyvadel pro mytí rukou

3.2 Silnoproudé elektroinstalace

Napojovací body silnoproudých elektroinstalací jsou definovány v samostatném výkrese s návazností na vlastní profesi silnoproudé elektroinstalace. Nové rozvody budou provedeny dle platné legislativy a příslušných ČSN.

Pro pospojení kovových zařízení je třeba dostatečný počet vývodů pro připojení na uzemnění. Pracovní stoly mají připojovací šroub zpravidla na zadní noze v rohu stolu 10 cm vysoko od podlahy. Pro ně bude vyveden vodič ze zdi cca 100 mm vysoko od podlahy vždy minimálně jeden pro každou souvislou linku zařízení technologie.

Elektrická zařízení se připojují na normalizovanou proudovou soustavu, ochrana a pospojení dle ČSN, včetně osvětlení. Volné konce elektrických vývodů min. 2500 mm. Veškeré rozvody jednotlivých instalací nesmí být vedeny po povrchu. Ostatní viz. výkresy zadání instalací.

Na všech trvalých pracovištích bude zajištěno denní osvětlení. A dále předepsané umělé osvětlení pracovních ploch min. 500 luxů.

3.3 Vzduchotechnika

Pro celý prostor je navržena kompletní výměna vzduchu nuceným větráním. Prostor kuchyně bude větrán pomocí odtahových nerezových zákrytů, čerstvý vzduch bude přiváděn nerezovým potrubím a distribuován pomocí textilní vyústí.

3.4 Zdravotní technika

Systém rozvodu studené, teplé, cirkulační vody a kanalizace je řešen v samostatné části projektové dokumentace – zdravotnické instalace.

Odpadní potrubí z provozu kuchyně je připojené na oddílnou kanalizaci.

V prostorách výskytu potravin nesmí být volně vedené potrubí kanalizace a vody (podvěsy kanalizace a vody) nebo čistící hrdla kanalizace.

3.5 Ústřední vytápění

Umístění otopných těles je řešeno v samostatné části projektu – ústřední vytápění.

3.6 Stavební část

Dispoziční řešení je zřejmé z výkresové dokumentace.

Dveře budou provedeny jako dřevěné s odolnou povrchovou úpravou osazeny budou do ocelových zárubní. Rozměry dveří musí umožnit nastěhování veškeré technologie v jednotlivých místnostech.

Podlahy budou opatřeny odolným protiskluzným snadno čistitelným povrchem s protiskluzným povrchem R12 v místě varny, ostatní prostory pak s protiskluzem dle bezpečnostního předpisu DIN 51 130. Stěny budou obloženy do výše min. 1800 mm, vnější rohy opatřeny ochrannými lištami. Stěny budou opatřeny ker. obklady v kuchyni, hrubé přípravně zeleniny, mytí nádobí, v přípravě těsta a v úklidových komorách. Venkovní dveře musí být odolné proti vnikání hlodavců, okna potřebná pro

větrání budou opatřena sítěmi proti vnikání hmyzu a vnějším stíněním. Veškeré dveře v kuchyni, přípravnách a skladech nesmí být opatřeny prahem, kvůli bezpečnému manipulování s pojízdným vybavením kuchyně (vozíky pro zásobování).

3.7 Bezpečnost a ochrana zdraví při práci

V provozu kuchyně hrozí riziko pracovních úrazů jako opaření, popálení, uklouznutí, poranění, úraz elektrickým proudem atd.

V oblasti bezpečnosti práce se vychází z platných norem a bezpečnostních předpisů. Nutno dodržovat předpisy, pokyny a návody při práci se strojními, elektrickými zařízeními. S těmito zařízeními mohou pracovat pouze zaškolení pracovníci poučení o zásadách bezpečnosti práce.

3.8 Vliv na životní prostředí

Gastronomický provoz ovlivňuje okolí vodní párou, pachy, teplem, hlukem, tekutými a tuhými odpady. Musí proto být provedena potřebná technická opatření (stavební, VZT, ZT, provozní řád) dle příslušných předpisů pro omezení působení těchto vlivů na životní prostředí v rámci povolených limitů.

Při provozu stravovacího provozu se předpokládá vznik následujících odpadů zatříděných dle zákona č. 541/2020 Sb. Zákon o odpadech.

kód druhu odp.	název druhu odpadu		kategorie	sběrná nádoba
20 01 08	Biologicky rozložitelný odpad z kuchyní a stravoven	O	UH pytel v nádobě	
02 01 02	Odpad živočišných tkání	O	UH pytel v nádobě	
02 01 03	Odpad rostlinných pletiv	O	UH pytel v nádobě	
13 03	Odpadní izolační a teplotonosné oleje	O	k tomu určená nádoba	
13 05	Odpady z odlučovačů oleje	O	odlučovač tuků	
15 01 01	Papírové a lepenkové obaly	O	UH pytel v nádobě	
15 01 02	Plastové obaly	O	UH pytel v nádobě	
15 01 04	Kovové obaly	O	UH pytel v nádobě	
15 01 07	Skleněné obaly	O	UH pytel v nádobě	
16 10 02	Odpadní voda	O	kanalizace	

Veškeré výše uvedené odpady budou likvidovány v souladu s ustanovením zákona o nakládání s odpady. To znamená, že budou odváženy a likvidovány odbornými firmami na podkladech uzavřených smluv.

4. ZÁVĚR

Před zahájením výstavby, je dodavatel povinen vypracovat tzv. dílenskou dokumentaci, která upřesní veškeré napojovací body technologického vybavení. Tímto bude provedena koordinace se stavební připraveností. Součástí dodávky technologie stravování je také technický dozor technologa při výstavbě. Při nejasnostech je potřeba provést koordinaci technologie projektantem.

Pokud jsou ve výkresové části projektové dokumentace, v její technické zprávě nebo ve výkazech výměr výjimečně uvedeny obchodní názvy, slouží tyto informace pouze k upřesnění specifikace technického a kvalitativního standardu. Může být použito i jiných, kvalitativně a technicky obdobných řešení, změna musí být odsouhlasena investorem a projektantem.

V Brně:

04/2025

Vypracoval:

Ing. Jakub Karmazín
GARANT projekt s.r.o.