

<div>PROJEKTOVAL</div> <div>Ing. PETR BŘENEK</div> <div>+420 775 333 164</div> <div>petr.brenek@ganestra.cz</div>		<div>KRESLIL</div> <div>JAN SCHIEFERDECKER</div> <div>+420 603 854 872</div> <div>projekce@ganestra.cz</div>		<div></div> <div><div>GANESTRA spol. s.r.o., LIDICKÁ 700/19, 602 00 BRNO</div><div>tel.: +420 775 333 164, email: info@ganestra.cz</div><div>www.ganestra.cz</div><div>IČO: 09287426 DIČ: CZ09287426</div><div>Obchodní rejstřík oddíl C, spisová vložka 118271</div></div>	
<div>INVESTOR</div> <div>Město Uherský Brod,</div> <div>Masarykovo nám. 100,</div> <div>Uherský Brod 688 17</div>		<div>MÍSTO STAVBY</div> <div>Základní škola, Na Výsluní 2047,</div> <div>Uherksý Brod 688 17</div>			
<div>ZAKÁZKA:</div> <div>ZŠ NA VÝSLUNÍ</div>				<div>FORMÁT</div> <div>A4 (210mm X 297mm)</div>	
				<div>DATUM</div> <div>1/2023</div>	
				<div>ČÍSLO ZAKÁZKY</div> <div>211022</div>	
<div>VÝKRES:</div> <div>TECHNICKÁ ZPRÁVA</div>				<div><div>MĚŘÍTKO</div><div>-</div></div> <div><div>ČÍSLO VÝKRESU</div><div>G.1.1</div></div>	

TENTO VÝKRES JE DLE AUTORSKÉHO ZÁKONA MAJETKEM FIRMY GANESTRA spol. s.r.o., JEHO KOPÍROVÁNÍ A ROZŠÍŘOVÁNÍ JE MOŽNÉ JEN SE SOUHLASEM AUTORA PROJEKTU.

OBSAH**G.1 ÚVOD****G.1.1 Údaje o stavbě****G.1.2 Kapacitní údaje****G.1.3 Legislativa****G.2 DISPOZIČNÍ USPOŘÁDÁNÍ****G.3 POPIS PROVOZU****G.3.1 Příjem zboží a zásobování****G.3.2 Skladování potravin****G.3.3 Příprava zeleniny****G.3.4 Příprava masa****G.3.5 Příprava těsta****G.3.6 Pomocná příprava****G.3.7 Studená kuchyně****G.3.8 Varna****G.3.9 Kompletace a výdej****G.3.10 Mytí černého nádobí****G.3.11 Mytí bílého nádobí****G.3.12 Odpadky a obaly****G.3.13 Provozní a sociální zázemí kuchyně****G.3.14 Zázemí pro strážníky****G.3.15 Úklid****G.4 POŽADAVKY NA PROFESE****G.5 OSTATNÍ POŽADAVKY****G.6 ZÁVĚR**

G.1 ÚVOD

Předmětem projektu je rekonstrukce kuchyně v ZŠ a MŠ Na výsluní v Uherském Brodě.

Cílem projektu je vybudování kuchyně se zázemím pro přípravu jídel pro zaměstnance firmy.

G.1.1 Údaje o stavbě

Název stavby:	Rekonstrukce školní jídelny
Místo stavby:	Na Výsluní 2047 Uherský Brod 688 17
Charakter stavby:	trvalá stavba
Účel stavby:	školní kuchyně

G.1.2 Kapacitní údaje

Charakter provozu:	školní kuchyně
Kapacita jídelny:	do 150 míst
Kapacita kuchyně:	600 HJ
Personál gastroprovozu:	do 16 osob
Podávaný sortiment:	obvyklý sortiment hotových jídel, svačiny pro MŠ
Předpokládaná provozní doba jídelny:	6:00 – 14:00

G.1.3 Legislativa

- 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. 853/2004 o hygieně potravin
- Nařízení ES č. 2073/2005, o mikrobiologických kritériích pro potraviny
- Nařízení Evropského parlamentu a Rady 853/2004, kterým se stanoví zvláštní pravidla pro potraviny živočišného původu
- Kodex hygienických pravidel pro předvařené a vařené potraviny ve veřejném stravování CACA/RC 39-1993
- Zákon č. 258/2000Sb., v úplném znění 471/2005 Sb. o ochraně veřejného zdraví
- Prováděcí vyhláška k zákonu č. 258/2000Sb. ministerstva zdravotnictví č. 137/2004 Sb. o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných a její následná novela č. 602/2006
- Zákon 120/2008, kterým se mění zákon č. 110/1997 Sb. o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů ve znění pozdějších předpisů a souvisejících zákonů..

- Vyhláška č. 268/2009 Sb., ministerstva pro místní rozvoj, o obecných technických požadavcích na výstavbu a její novela 502/2006Sb.
- Zákon o odpadech a jeho novely 185/2001Sb. a 188/2004Sb., 38/2000Sb. , 383/2008Sb..
- Novela nařízení vlády 361/2007 Sb. podmínky pro ochranu zdraví zaměstnanců při práci, která je postavena na úroveň zákona.

G.2 DISPOZIČNÍ USPOŘÁDÁNÍ

Celý provoz včetně zázemí je umístěn ve 1NP třípatrové budovy v zadním traktu komplexu školy. Kuchyně má samostatný vchod s nákladní rampou. Se zbytkem školy je provoz propojen schodištěm a nákladním výtahem.

G.3 POPIS PROVOZU

G.3.1 Příjem zboží a zásobování

Zásobování bude probíhat pomocí služebního vchodu přímo do zázemí jídelny a do vyhrazených skladovacích prostor. Příjem potravin probíhá zcela časově odděleně od provozu.

G.3.2 Skladování potravin

Potraviny jsou skladovány odděleně dle druhů v zázemí v suchých a chlazených skladech.

V provozu jsou vyhrazené chladicí a mrazicí boxy na zeleninu, na maso a uzeniny. V provozu budou také doplněné chladicí a mrazicí skříně tak, aby nedocházelo ke křížové kontaminaci daných druhů potravin. Skaldy jsou doplněny o úložné regálové systémy.

Většina skladových prostor zůstává ve stávající podobě a není předmětem rekonstrukce a projektu gastro.

G.3.3 Příprava zeleniny

Příprava zeleniny má vyhrazenou samostatnou místnost v návaznosti na hlavní varnu. Ta je rozdělena na úsek hrubé přípravy zeleniny a úsek čisté přípravy zeleniny.

Úsek hrubé přípravy zeleniny je tvořen velkým pracovním stolem s policemi a zásuvkovým blokem a velký mycí stůl se dvěma mycími vanami a tlakovou sprchou. Vedle mycího stolu je umístěn podstavec s škrabkou brambor a kořenové zeleniny. Součástí úseku je také skladový prostor s regálovým systémem a transportním vozíkem.

Úsek čisté přípravy zeleniny je tvořen mycím stolem s dřezem a zásuvkovým blokem, pracovní stůl s policemi a zásuvkovým blokem a kombinovanou výlevkou s hygienickým umyvadlem. Úsek je doplněn o krouhač zeleniny, pojízdný kontejner na odpadky a chladicí skříň.

G.3.4 Příprava masa

Maso bude přiváženo do provozu již rozbourané.

Úsek přípravy masa je ve vyhrazené samostatné místnosti v návaznosti na varnu. Je tvořen Pracovními stoly s úložnými prostory a zásuvkovým blokem, mycím stolem s dřezem, zásuvkovým blokem a kombinovanou výlepkou s hygienickým umyvadlem. Součástí úseku je také mrazicí a chladicí skříň, řezačka na maso, dřevěný špalek na porcování masa, pojízdný kontejner na odpad, univerzální robot a regálový systém.

G.3.5 Příprava těsta

Pro přípravu a zpracování těsta je vyhrazen samostatný úsek v hlavních prostorách kuchyně. Jeho součástí jsou pracovní stůl s úložnými prostory a zásuvkovým blokem a mycí stůl se dřezem a hygienickým umyvadlem doplněný o zásuvkový blok. Součástí úseku je také vyhrazený univerzální robot, dělička na těsto a pojízdný kontejner na odpad.

G.3.6 Pomocná příprava

V hlavní místnosti kuchyně je vyhrazen úsek pro pomocnou přípravu. Je tvořen pracovními stoly s úložným prostorem a zásuvkovým blokem a mycími stoly se dřezem. Součástí jednoho mycího stolu je také hygienické umyvadlo. Úsek je doplněn řezačkou na chléb a knedlíky a pojízdný kontejner na odpad.

G.3.7 Studená kuchyně

Pro zpracování studených pokrmů je vyhrazená samostatná místnost v návaznosti na skladové prostory a zázemí kuchyně se samostatným vyhrazeným průchozím chladícím skladem.

Úsek tvoří sestava pracovních stolů s úložnými prostory a zásuvkovým blokem a dva mycí stoly se dřezem a hygienickým umyvadlem. Součástí úseku je také prostor pro servírovací vozík, nástěnné skříň, pojízdný kontejner na odpad a úložný regál. Dále jsou na pracovních stolech umístěny nářezový stroj a blixér.

G.3.8 Varna

Varna se je umístěna v hlavní otevřené místnosti a je tvořena úseky pro těžkou kuchyni a úsekem vyhrazeným pro diety:

- Pro těžkou přípravu slouží sestava dvou sklopných míchacích kotlů (250l a 350l), dva stacionární kotle, sklopná pánve a dvě multifunkční kotle. Dále je k dispozici Sporák se čtyřmi plotnami a tři konvektomaty s kapacitou 2x20 GN 1/1 a 1x10 GN 1/1. Úsek je doplněn o pracovní stoly s úložnými prostory a zvedací vozíky na GN
- K přípravě minutkových jídel (diety) slouží samostatný úsek s pracovními stoly s úložnými prostory a zásuvkovými bloky a chladícím stolem o třech sekcích s pracovní deskou. Součástí úseku je sporák se čtyřmi plotnami a dvoukošová fritéza.

Nad veškerým varným zařízením se nachází digestoře.

G.3.9 Kompletace a výdej

Produkce hotových jídel bude konzumována v prostorách školní jídelny a ve vyhrazených prostorách MŠ. Jídelna samotná není součástí projektu rekonstrukce kuchyně. Transport z kuchyně a udržení teploty pokrmů bude zajištěno pomocí ohřevných vodních lázní a udržovacích nízkoteplotních pecí pomocí malého jídelního výtahu přímo do jídelny a zásobovacího výtahu v zázemí v případě pojízdných vodních lázní.

Pro porcování do GN a následný transport je určen samostatný prostor v návaznosti na vchod do jídelny a jídelní výtah. V úseku je vyhrazen prostor pro nízkoteplotní pojízdné pece, pojízdné vodní lázně a pojízdné pracovní stoly s úložnými prostory.

V jídelně budou jídla servírována na porcelánovém nádobí. Nádobí bude předeřhříváno ve výdejové části na teplotu 65°C tak, aby byl dosažen požadavek na pokles teploty. Transport pokrmů z prostor příjmu do prostoru jídelny bude probíhat bezprostředně po vyjmutí jídel z transportních nádob. Jídla ve výdeji jsou udržována ve vodních lázních nebo jiných termických přístrojích. Teplota při tomto procesu neklesne pod stanovenou hodnotu 65°C.

G.3.10 Mytí černého nádobí

V návaznosti na varnu je umístěna samostatná místnost s úsekem mytí černého nádobí. Ten tvoří Průchozí granulová myčka černého nádobí, vstupní stůl s velkou mycí vanou, regálový systém na nádobí a kombinovaná výlevka s hygienickým umyvadlem. U vstupního stolu je vyhrazen prostor pro servírovací vozíky pro transport těžkého nádobí.

V této místnosti je také vyhrazen prostor pro centrální změkčovač a samostatný regál pro uskladnění soli pro změkčovač.

G.3.11 Mytí bílého nádobí

Mytí bílého nádobí je řešeno samostatně zvlášť v návaznosti na jídelnu a v kuchynce MŠ. Mycí centra ani kuchyňka MŠ nejsou součástí projektu rekonstrukce kuchyně.

G.3.12 Odpadky a obaly

V zázemí je umístěna samostatná místnost pro skladování obalů s regály. V kuchyni je umístěn dostatek vyhrazených kontejnerů na odpad a jejich likvidace je zajištěna velkými kontejnery v návaznosti na nákladní rampu mimo půdorys budovy.

Likvidaci odpadu bude provádět odborná firma na základě smluvního vztahu.

G.3.13 Provozní a sociální zázemí kuchyně

Sociální zázemí pro zaměstnance tvoří šatny oddělené pro muže a ženy, toalety pro zaměstnance a denní místnost. Ty se nachází v zázemí provozu kuchyně ve stejném podlaží, ale nejsou součástí projektu gastro/rekonstrukce kuchyně.

G.3.14 Zázemí pro strážníky

Hygienické zázemí pro strážníky je řešeno samostatně pro každou jídelnu. Jsou oddělené pro muže a ženy, ale nejsou součástí projektu gastro/rekonstrukce kuchyně.

G.3.15 Úklid

Přímo z centrální chodby v zázemí je přístupná úklidová místnost pro zázemí a kuchyni a skládá se z kombinované výlevky a hygienického umyvadla a regálu pro skladování mycích prostředků. Tato není ovšem součástí projektu gastro/rekonstrukce kuchyně.

G.4 POŽADAVKY NA PROFESE

Veškerá technologická zařízení jsou zakreslena do půdorysu, odkud lze vyčíst celý výše popsany provoz. Ve výkresové dokumentaci lze vyčíst média a druh a požadavky instalačních přípojek. Všechny rozměry platí od čistých omítek a obkladů.

Elektro

- Podklad pro protokol vnějších vlivů – Předpokládá se úklid podlah vlhkým stíráním. Rizikové zóny jsou určeny prostorovým určením zón kolem zdrojů vody, páry – dřezy, sprchy u konvektometru apod.. V kuchyni jsou umístěny zařízení se základním krytím proti vodě jako lednice, stolní zařízení apod..
- Elektrická zařízení se připojují na normalizovanou proudovou soustavu, ochrana a pospojování dle ČSN, vč. Osvětlení., Volné konce elektrických vývodů maximálně 2000mm.
- Osvětlení je sdružené, umělé pomocí zářivkových světel. Osvětlení pracovních míst bílé s intenzitou min 500Lx, doporučení 600Lx.
- Pro doplňkové pospojení kovových zařízení je třeba dostatečný počet vývodů pro připojení na uzemnění. Pracovní stoly mají připojovací šroub zpravidla na zadní noze v rohu stolu 15 cm vysoko od podlahy. Pro ně vyvést pohyblivý vodič (bez krabice v úrovni zařízení technologie) ze zdi 10cm vysoko od podlahy vždy minimálně jeden pro každou souvislou linku zařízení technologie a případně pro propojení polic – viz výkres instalací.
- Příkony spotřebičů viz seznam zařízení.
- Bezdotykové baterie bez napájení – předpokládáme mechanické tlačné baterie.
- Napájení centrálního změkčování dle projektu Elektro v koordinaci s projektem ZTI
- Napájení chladících zařízení dle projektu Chlazení

ZTI

- V prostorách výskytu potravin nesmí být volně vedené potrubí nebo čistící hrdla kanalizace.
- Všechny dřezy, umyvadla a výlevky jsou připojeny na teplou a studenou pitnou vodu.

- Umyvadla na WC personálu a v kuchyni jsou osazena baterií s jednoduchým ovládáním – mechanickou tlačnou.
- V provozu jsou umístěny havarijní podlahové vpusti.
- Pro určená zařízení bude zbudován samostatný okruh změkčené vody – řešení dle projektu ZTI

VZT a Chlazení

- Všechny prostory musí mít zajištěno dostatečné přirozené nebo nucené větrání – řeší projekt VZT.
- Odvod spalin vzduchotechnikou.
- Doporučená výška pro zavěšení odsávacích zákrytů - 2000mm od čisté podlahy.
- Dimenzace, umístění chladicího zařízení pro chladicí boxy a propojení s boxy dle projektu Chlazení.

Topení

- Rozvody topení nezasahují do zařízení technologie - v podlaze a ve zdi. Umístění radiátorů nutno koordinovat.

Ostatní

- Provozní umyvadla vybavena držáky dávkovačů mýdla, jednorázových ručníků a košů na ručníky.
- Obklady ve výrobních prostorech do výše 200cm (do výše dveřních zárubní) nebo až do stropu, podlaha ve výrobních provozech vodotěsná snadno udržovatelná neskluzná třída skluznosti min R11
- Podlahy bez spádů – pouze kolem podlahových gul spád do 1,5% v zóně 1,5m kolem vpusti.
- Zásobovací dveře odolné proti vnikání hlodavců.
- Pro přivedení denního světla do chodeb a pro orientaci po provozu doporučeno použití dveří částečně prosklených – 1/3. Ve výrobních místnostech dveře bez prahů.
- Vstup do skladovacích prostorů nutné řešit jako bezbariérové s ohledem na rozměr instalované technologie
- Osluněná okna zastíněna hygienickou žaluzií.
- Okna určená pro větrání musí být opatřena sítěmi proti vnikání hmyzu, jinak musí být zajištěna proti otvírání.

G.5 OSTATNÍ POŽADAVKY

Systém kritických bodů

Provozovatel je povinen zpracovat a udržovat systém sledování kritických bodů.

Bezpečnost a ochrana zdraví při práci

V provozu stravování 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. Provozovatel a jeho zaměstnanci jsou povinni dodržovat předpisy, pokyny a návody při práci se strojními, a jinými zařízeními. S těmito zařízeními mohou pracovat pouze poučení a zaškolení pracovníci seznámení s těmito požadavky a zásadami bezpečnosti práce.

Materiály, zařízení

Technologická zařízení a nábytek jsou navrženy z materiálů, které odpovídají českým standardům a jsou zdravotně nezávadné. Jedná se o nerez pro potravinářské účely 18/10. Veškeré zařízení bude mít atest pro užívání v ČR. Dodavatel technologického zařízení zajistí záruční a pozáruční servis a proškolení zaměstnanců kuchyně pro bezpečné a správné ovládání zařízení.

Vliv na životní prostředí

Gastronomický provoz neovlivňuje okolí nad rámec povolených limitů.

G.6 ZÁVĚR

Součástí projektové dokumentace je prostorová studie kuchyně, výkres a specifikace navrhovaného zařízení daného objektu a všeobecný popis dodávaného zařízení.

Celá projektová dokumentace řeší stravovací provoz v rámci možností, které poskytuje stavební dispozice a podle poskytnutých informací provozovatele. Technologická zařízení jsou prostorově uspořádána tak, aby vyhovovala danému typu stravovacího zařízení a platným hygienickým normám.

Zpracovatel projektové dokumentace neodpovídá za změny, které by mohly vzniknout dodatečnými stavebními úpravami či změnou původních požadavků investora na provoz.

V Brně, 01/23

Jan Schieferdecker