


Tento výkres byl zpracován na základě DIGITÁLNÍCH podkladů obdržených od ARCHITEKTA.
Společnost VIEWEGH GASTRO TEAM s.r.o. tyto podklady převzala a prostory nebyly (v souladu s objednávkou) fyzicky zaměřovány. Za případné rozpory mezi skutečným stavem a obdrženými podklady nenese společnost VIEWEGH GASTRO TEAM s.r.o. odpovědnost.

Rozpiska K TZ.dwg

Generální projektant : DPU REVIT s.r.o. Běchovická 701/26 Praha 10 - Strašnice, 100 00		Investor : Obec Vysoká Pec Vysoká Pec č.p. 46 Vysoká Pec, 431 59	
Zpracovatel částí :  VIEWEGH — GASTRO TEAM — VIEWEGH GASTRO TEAM s.r.o. NUPAKY 164 251 01 ŘÍČANY TEL.: 241405380 info@gastro-projekt.cz		Autorizace:	
Odpovědný projektant : Ing. Jana Mansfield	Vypracoval : Jan Viewegh	Kreslil : Ing. Jana Mansfield	Kontroloval : Jan Viewegh
Akce : Výstavba ZŠ a MŠ s tělovičnou ve Vysoké Peci		Datum : 12/2021	Paré :
Umístění stavby : k.ú.Vysoká Pec p.č. 1110, 905/1 a 905/2 Vysoká Pec Objekt(část) : D.2 TECHNOLOGIE GASTRONOMICKÉHO PROVOZU		Stupeň : STD(studie)	
Obsah(výkres) : TECHNICKÁ ZPRÁVA		Měřítko : -	Číslo přílohy : 01.

Tato dokumentace je duševním majetkem firmy VIEWEGH GASTRO TEAM s.r.o. Její využití podléhá autorským právům.

D1. Dokumentace objektů

3. Provozní soubory

Identifikační údaje:

Akce: Výstavba ZŠ a MŠ s tělocvičnou ve Vysoké Peci
k.ú. Vysoká Pec p.č. 1110, 905/1 a 905/2 Vysoká Pec

Část: Technologie gastronomického provozu

Stupeň: STUDIE/DOKUMENTACE PRO ZAJIŠTĚNÍ VÝBĚRU
DODAVATELE METODOU“ DESIGN & BUILD“

Generální projektant: DPU REVIT s.r.o.
Běchovická 701/26
Praha 10 – Strašnice, 100 00

Investor: Obec Vysoká Pec
Vysoká Pec č.p. 46
Vysoká Pec, 431 59

Zhotovitel části: VIEWEGH GASTRO TEAM s.r.o.
Nupaky 164, 251 01 Říčany

Vypracoval: Ing. Jana Mansfield
Jan Viewegh

Datum: 12/2021

OBSAH:

- a) Popis, zadání
- b) Seznam použitých podkladů
- c) Potřeba materiálů, surovin a množství výrobků
- d) Popis technologie výroby
- e) Základní skladba technologického zařízení
- f) Manipulace s materiálem
- g) Obecně platné stavebně technologické požadavky
- h) Údaje o potřebě energií, paliv, vody

a) Popis, zadání

Tato projektová dokumentace gastronomické části byla zpracována ve stupni Studie /Dokumentace pro zajištění dodavatele metodou „DESIGN & BUILD“. Cílem zpracovaného dispozičního řešení gastroprovozu je zajištění ekonomického, hygienicky nezávadného a moderního provozu pro zpracování a výdej jídel.

Jedná se o novostavbu objektu ZŠ a MŠ Vysoká pec. Dvoupodlažní objekt je řešen tak, že na v úrovni 1.NP jsou prostory víceúčelové haly a její zázemí a dále je zde vyústěn zásobovací gastro výtah přístupný vně objektu. V 1PP se nacházejí obě dvě třídy základní školy a také obě dvě třídy mateřské školy. Jídelna pro základní školu rozděluje dispozici podlaží na část ZŠ a MŠ z nichž každá má vlastní vstup. .

Část provozu GASTRO se nachází kompletně v 1PP. Na této úrovni je tedy řešeno celé zázemí gastroprovozu, které obsahuje: zásobovací výtah (příjem zboží v 1NP), zásobovací chodbu, skladové hospodářství, kuchyň a čisté přípravný, umývárny nádobí a sociální zázemí pro zaměstnance.

Gastroprovoz bezprostředně navazuje na prostor jídelny ZŠ, od které je oddělený výdejem stravy a příjmem do umývárny. Výdejové a příjmové okno bude vybaveno roletou pro případ požadavku oddělení.

V jídelně se stravují pouze žáci ZŠ a personál školy. Použité nádobí bude strážníky odevzdáváno do příjmového okénka umývárny nádobí.

Do přípravný mateřské školy jsou jídla převážena v uzavřených skříních. Asistovaný výdej jídel v MŠ bude probíhat přímo v prostoru tříd. Použité nádobí bude odváženo do umývárny za pomoci speciálních odklízecích vozíků.

Základní kapacitní a jiné údaje:

Max.počet strážníků:

Základní škola cca 1 x 25-30 dětí (s možnou extenzí až na 60 dětí)
+ 10 osob personálu

Mateřská škola cca 2x 24 dětí

CELKEM MAXIMÁLNÍ KAPACITA: 120 jídel

Skladba jídel: snídaně a svačinky pro MŠ, obědy pro MŠ a ZŠ

Při řešení se vycházelo z následujících požadavků:

- dispozičně navrhnout stravovací provoz, který bude odpovídat prostorovým možnostem objektu, záměru investora a hygienickým požadavkům (především doporučené Vyhl. č. 137/2004 Sb. ve znění Vyhlášky č. 602/2006 Sb. a z Nařízení Evropského parlamentu a Rady č. 852/2004).
- použít moderní technologické vybavení, které umožní minimální počet zaměstnanců

Předpokládaný počet personálu gastro: max. do 2-3 osoby

b) Seznam použitých podkladů

Jako podklad pro zpracování projektu byla použita dokumentace zpracovaná generálním projektantem Ing.arch Markem Lehmanem a požadavky investora a provozovatele na charakter a úroveň provozu.

c) Potřeba materiálů, surovin

Zásobování

Zásobování probíhá zásobovacím výtahem na úrovni 1NP, který ústí v 1PP do zásobovací chodby (G01). Prostor před výtahem a v chodbě slouží pro příjem zboží a manipulaci. Před vlastním vstupem do kuchyně je v rámci prostor přilehlých k této chodbě řešen nepotravinový sklad, úklid a chlazený sklad biologického odpadu.

Sklady

Nepotravinový sklad (G02) – je vymezen pro skladování zboží nepotravinového charakteru výhradně pro potřeby stravovacího provozu. Zboží bude uskladněno v regálovém systému.

Suchý sklad potravin (G07) – samostatně stavebně oddělená místnost s regály pro uchování suchých potravin. Nutno zabezpečit odvětrání, které řeší profese VZT.

Sklad chlazených/mražených potravin (G06) - jedná se o prostor určený pro skladování potravin podléhajících zkáze vlivem teploty. Sklad je vybaven chladicími a mrazicími skříněmi. Potraviny budou skladovány na základě jejich druhovosti. Sestava chladicích/mrazicích skříní je navržena v přímé návaznosti na kuchyň tak, aby vzdálenost těchto dvou částí provozu byla co nejkratší.

Nad prostorem chlazení je nutné zabezpečit odvětrání vysálaného tepla – řeší profese VZT.

Sklad a hrubá přípravná zeleniny (G05) – je řešen jako stavebně oddělená místnost. Slouží pro uskladnění a následnému prvnímu očištění dovezené zeleniny. Technologicky je vybavena mycím stolem se dřezem, škrabkou, regálem pro skladování kořenové zeleniny a chladicí dělenou skříní na ovoce a zeleninu.

Použité chladicí a mrazicí skříně jsou navrženy jako profesionální, s vlastním agregátem, v celonerezovém provedení, s vnitřním rozměrem GN 2/1 a cirkulací chl. vzduchu.

Sklad BIO odpadu – u zásobovacího vstupu je umístěn profesionální chladicí stůl pro uchování biologického odpadu s kapacitou jednoho kontejneru o objemu 120l.

Komunální a tříděný odpad - bude po každé směně odnášen do kontejnerů umístěných mimo vlastní budovu. Ve stravovacím provozu se předpokládá použití odpadních nádob s vyjímatelnou vložkou.

d,f) Popis technologie výroby, popis manipulace s materiálem

Suroviny jsou ze skladů a přípravný zeleniny donášeny do provozně oddělených čistých připraven k dalšímu zpracování. Jednotlivé provozně oddělené úseky jsou popsány ve výkresové části.

Kuchyně + čisté přípravný (G10)

Prostor kuchyně je tedy členěn takto:

- Přípravná masa
- Přípravná těsta
- Čistá přípravná zeleniny
- Studená kuchyně
- Varné centrum
- Výdej jídel

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

Koncepce vaření byla zvolena s přihlédnutím k množství připravované stravy (maximálně 120 porcí ve dvou družích) a je postavená zejména na dvou multifunkčních technologiích (konvektomat 10 GN 1/1 a multifunkční pánve 2x 25 l), které jsou doplněny 4 zónovým indukčním sporákem a stoličkou. K oběma vařidlům je přístupná napouštěcí baterie. Multifunkční technologie mají vlastní napouštění vody s dávkováním. Vaření je záměrně koncipováno jako přístěnná varná linka a to jednak z prostorových důvodů a také z důvodů lepšího proudění vzduchu při odvětrání. Nad celou touto varnou linkou je navržen odsávací zákryt (digestoř).

Technologické vybavení těchto úseků odpovídá jejich charakteru a účelu použití. Jednotlivé části jsou sestaveny především z pracovních ploch, mycích dřezů, odpadních nádob a popř. kuchyňskými roboty. Poblíže výrobních úseků se nachází umyvadlo na ruce s požadovaným typem ovládání směšovací baterie.

Odvětrání kuchyně je řešeno odsávací digestoří, kde řešení je **součástí projektu a dodávky VZT**.

Kuchyně je koncipována jako otevřený prostor směrem do jídelny, přičemž hranici mezi jídelnou a kuchyní tvoří výdej jídel.

Výdej jídel (G10)

Žáci základní školy dostávají jídlo u samoobslužného výdeje. Na začátku výdejní linky je pojízdný zásobník na tácy, na výdejní desce pak zásobník na příbory. Jídla jsou vydávána personálem kuchyně na výdejní parapetní desku, ze které si žáci prvního stupně jídlo odebírají a odnášejí na tácech. Předpokládá se, že výdej polévky může být řešen i s asistencí učitele/dozoru jídelny z polévkových terin. Výdej nápojů (čaj, šťáva) pro žáky probíhá samoobslužně z termo-nádob umístěných na ostrůvku proti výdeji. Sklenice jsou umístěné v pojízdném zásobníku.

Technologické vybavení kuchyně je nejlépe patrné z výkresové dokumentace a z příslušného spárovaného Soupisu strojů a zařízení.

Umývárny nádobí

Umývárna stolního nádobí (G11) je řešena jako stavebně oddělená místnost. Po zkonsumování oběda strážníci odnášejí použité stolní nádobí do umývárny, kde jej podávají přes příjmové okno / příjmový třídící stůl.

Umývárna stolního nádobí je navržena s automatickou zdvihovou myčkou, která je vybavena nezbytným příslušenstvím. Tato umývárna umývá jak nádobí odevzdávané žáky 1. stupně, tak použité nádobí z tříd mateřské školky, které je sváženo za pomoci vozíků. Umyté nádobí je uskladněno v regálech nebo doplněno do výdeje. Odpad se shazuje do pojízdných uzavíratelných nádob s vložkou. Nad myčkou není navržena digestoř, protože se jedná o myčku s rekuperací.

Odvětrání umývárny je řešeno projektem a dodávce profese VZT.

Umývárna provozního nádobí (G12) je navržena tak, aby nebyla pohledově viditelná z jídelny a zároveň tak, aby byla přístupná jak z kuchyně, tak z umývárny stolního nádobí. Je vybavena mycím stolem se dvoudřezem, podstolovou myčkou a regály.

Přípravna MŠ (G12)

Přípravna slouží je rozdělena na tři provozně oddělené úseky. Na jedné straně je prostor pro uskladnění chlazených / teplých banketových vozíků pro převoz stravy a servírovacího vozíku - vodní lázně pro výdej stravy. Na druhé straně je linka rozdělena na dva úseky, levý pro přípravu nápojů, pravý (řešen jako stavební nika) je určen pro parking vozíků na sběr použitého stolního nádobí. Přípravna G12 má výstup do obou tříd mateřské školy a je tedy společná pro obě tyto třídy.

Sociální zázemí pro zaměstnance gastroprovozu (G08)

Šatna se skříňkami je společná pro muže a ženy a je stavebně oddělena. V šatně je stavebně oddělený prostor wc a sprcha pro zaměstnance. Šatna je vybavená šatními skříňkami, které jsou dělené pro civilní oděv a pro pracovní oděv.

Úklid (G03)

Úklid je řešen v místnosti pod schody. Je vybaven výlevkou a skříňkou na úklidové a čisticí prostředky.

e) Základní skladba technologického zařízení

viz příloha - soupis strojů a zařízení

g) Obecně platné stavebně technologické požadavky

Dveře

Druh a úprava dveří se řídí provozem a účelem místnosti tak, že musí být zajištěna dostatečná šířka průchodů a dále požadavky požárně bezpečnostních předpisů. Šířka dveří se volí též s ohledem na instalaci technologických zařízení a přístupovou trasu k přípravnám a kuchyni, kde minimální šíře je 1,0m.

Vnitřní i vnější dveře, jimiž se dopravuje zboží, nesmí být opatřeny prahem. Dveře skladů potravin a všechny vstupní dveře budou opatřeny plechovou vložkou uvnitř křídla (proti vnikání hlodavců).

Dopravní trasa pro montáž jednotlivých technologií musí být prověřena a zajištěna před dokončením stavebních úprav v kuchyni. Tuto trasu prověří vybraný dodavatel.

Podlahy

Podlahy všech provozních místností musí být lehce omyvatelné, snadno čistitelné, trvanlivé, odolné proti mechanickému poškození, bezprašné, nehluché a protiskluzné. V místnostech s vlhkým a mokřým provozem podlahy vodotěsné.

Z důvodu prevence rizik vzniku úrazů na pracovištích a na základě platných vyhlášek a norem (Vyhláška 268/2009 Sb., o technických požadavcích na stavby a ČSN 74 4505), požadujeme dle ČSN 74 4505 „Podlahy – Společná ustanovení“, v článku 4.17 této normy příslušnou protiskluznost podlahy, jenž je dána součinitelem smykového tření „f“ nebo třídou protiskluznosti R. **Pro kuchyň, přípravny a umývárny je nutno dodržet protiskluznost R11 / R12** určená pro potravinářské provozy. *Pro sklady a pomocné prostory* postačí protiskluznost R10.

Povrchy stěn

Povrchy stěn se řídí účelem místností. Veškeré výrobní prostory (umývárny nádobí, přípravy, varna apod.) musí být obloženy obkladem z keramických obkladaček do výše zárubní dveří, minimálně 1,8m – doporučuje se však obklad provést do výše podhledu nebo stropu !

Ve všech ostatních místnostech provést omítky stěn a stropů hladké štukové, pouze v místnosti technického příslušenství omítku vápennou hladkou. Sklad odpadků musí být obložen keramickým obkladem do výše 1,8m nebo opatřen omyvatelným nátěrem.

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

Požadavky na technická zařízení

Vodovod

Dimenzování přívodů vody určuje maximální spotřeba vody. Technologické zařízení kuchyně požaduje přípojky studené a teplé vody. **Požadavek na profesi ZTI** : projektant ZTI je povinen zajistit v koordinaci s dodavatelem ZTI a GASTRO splnění normy ČSN EN 1717 a ČSN 73 6660 – dodávka oddělovačů pitné vody.

Požadovaná úprava vody

Technologická zařízení s ohřevem vody, která pro správnou funkci potřebují změkčenou vodu (konvektomat, myčky), budou tuto odebírat z automatického změkčovače, umístěného v umývárně stolního nádobí, který je součástí dodávky GASTRO. Požadovaná výstupní tvrdost vody je max. 5° (dle německé stupnice tvrdosti vody). **Pro správnou kapacitu změkčovače je nezbytné potvrdit reálnou tvrdost vody v řádu – zajistí projektant ZTI !**

Vytápění

Vnitřní teplota v jednotlivých místnostech je dána příslušnou normou ČSN nebo *Heating systems in buildings - Method for calculation of the design heat load*

Vzduchotechnika

Vzduchotechnické zařízení je nutné v prostorech bez přirozeného větrání a tam, kde vznikají škodliviny, tj. nadměrným vlivem tepla – nadměrný vývin par. Profese VZT řeší odvětrání vyprodukovaného tepla a určí potřebné výměny vzduchu na základě hodnot příkonů jednotlivých elektrických spotřebičů, uvedených v Soupisu strojů a zřízení. **Nad teplými spotřebiči je navržena odsávací digestoř, která je součástí dodávky a projektu VZT.**

Osvětlení

Požadavky na osvětlení jsou shrnuty v § 45 a jsou také dány ČSN 73 0580 Denní osvětlení budov, ČSN 36 0020 Sdružené osvětlení a ČSN EN 12464-1 Světlo a osvětlení - Osvětlení pracovních prostor. Podle této legislativy je **na pracovních plochách připraven, ve varně, výdeji a v mytí, nutné dodržet osvětlenost min 500lx. Ostatní prostory 150lx.**

Chlazení (potravinářské)

Chladicí a mrazicí skříně mají vlastní agregáty a tyto jsou součástí projektu a dodávky profese GASTRO. **Je nezbytné zajistit odtah vysálaného tepla nad všemi chladicími a mrazicími skříněmi – zajistí profese VZT.**

Údržba

Zařízení stravovacího části je náročné na pravidelnou preventivní údržbu, tj. plánované denní ošetřování strojů a zařízení. Obslužný personál musí být poučen a zaškolen na všech typech technologického zařízení a to jak z hlediska vlastní technologie, tak i z hlediska bezpečnosti. Pro zajištění údržby a čistoty kuchyňských provozů je nutno použít běžných úklidových zařízení a pomůcek (úklidové nádoby, čistící stroje), nikoli čištění pomocí stříkající vody z hadice. Požaduje se provedení el. instalace zásuvek a vypínačů pro podmínky čištění do výše obkladu v provedení do vlhka.

Hygiena pracovního prostředí a sanitace

Nedílnou součástí zařízení stravovacího provozu je *Provozní a sanitační řád*, který zahrnuje soubor opatření, zajišťují technologické a hospodářské podmínky pro uskutečňování a plnění hygienických a protiepidemiologických požadavků, vyplývajících ze směrnice a hygienických požadavků na pracovní prostředí vydané Ministerstvem zdravotnictví ČR a Nařízením Evropského

parlamentu a Rady. Tento řád si stanoví provozovatel sám nebo odborná specializovaná firma na tuto problematiku.

Systémy HACCP – monitoring

Podle zákona č. 258 / 2000 Sb. a jeho prováděcích vyhlášek v platném znění, jsou budoucí provozovatelé povinni dodržovat správnou hygienickou a výrobní praxi (SHVP), a systémy sledování tzv. kritických bodů (HACCP). *Systém sledování kritických bodů bude určen provozovatelem* - stanoví počet a systém sledování teplot a časů.

Bezpečnost a ochrana zdraví při práci

V oblasti bezpečnosti práce se vychází z platných bezpečnostních předpisů. Prostor kolem technologických zařízení je dimenzován tak, aby vyhovoval bezpečnostním, provozním, montážním a údržbovým nárokům. Za provozu je nutná zvýšená opatrnost pracovníků obsluhujících zařízení s vařící vodou a zvláště s vařícím tukem, kde je dosahována teplota přes 180° C. Při manipulaci s horkými nádobami apod. je nutno používat předepsané ochranné pomůcky. V provozu je nutno bezpodmínečně dodržet veškeré předpisy pro obsluhu strojního zařízení, vydané výrobcem. Veškeré osoby, pracující ve stravovací části, musí mít předepsanou zdravotní prohlídku nebo platný zdravotní průkaz.

Pracovní prostředí

Prostředí v jednotlivých místnostech je stanoveno dle ČSN 33 2000-5-51 ed. 3 pouze jako doporučené pro komisionální schválení. Návrh prostředí vychází z technologického provozu kuchyně a z předpokládaných použitých el. zařízení.

Kuchyně	AA6 AD2 – 1,5m kolem mycího stolu AD3 – 0,2m nad podl. při sanitaci
Výdej jídel	AA5, AD1
Umývárny stolního nádobí	AA5 AD2 – 1,5m kolem mycího stolu AD3 – 0,2m nad podl. při sanitaci
Umývárna kuchyňského nádobí	AA5 AD2 – 1,5m kolem mycího stolu AD3 – 0,2m nad podl. při sanitaci
Přípravný zeleniny	AA5 AD2 – 1,5m kolem mycího stolu
Sklad odpadků	AA5, místně AD2
Sklady	AA5, AD1

Místní vlhkost se může ve výše uvedených prostorách vyskytnout na podlaze a max. do výše 1500mm nad podlahou. Umývací prostory ve všech částech kuchyně budou posuzovány dle ČSN 332000-7-701. V uvedených prostorech, vzhledem k provozu vzduchotechnického zařízení, nedojde ke srážení vody na stěnách. Úklid stěn, vč. sanitace bude prováděn dle provozního, event. sanitačního řádu bez použití stříkací vody z hadice.

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

Provoz stravovací části nemá negativní vliv na životní prostředí.

Důležité poznámky:

- Soupis strojů a zařízení neobsahuje koše do myčky, drobná stolní zařízení, nádobí a ostatní drobný inventář, který není součástí dodávky technologie, ale je předmětem dodávky tzv. prvního vybavení.
- Detailní specifikace (výrobní dodavatelská dokumentace) musí být odsouhlasena před vlastní dodávkou generálním projektantem, projektantem této části a investorem.
- Pro montáž technologie musí být zajištěna prostorově dostatečná dopravní trasa, která bude respektovat velikosti technologií a jejich součástí. Tuto trasu si prověří a zajistí vybraný dodavatel.
- **Veškeré nerezové dřezy, stoly se dřezem a umývadla budou osazeny sifonem, sedlem a přepadem nebo zátkou a stojánkovou směšovací baterií – tyto jsou součástí dodávky GASTRO !**

h) údaje o spotřebě energií

Celková hodnota instalovaného příkonu byla stanovena součtem příkonů instalovaných zařízení.

Elektrická energie a rozvodní sítě 3 x 230 / 400 V, 50 Hz

instalovaný příkon el..... cca 110 kW

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

Předpokládaná soudobost je 0,6

Datum: 11/2021