



akce:

**VÝMĚNA ZTI A MODERNIZACE SOCIÁLNÍHO ZÁZEMÍ  
MŠ DĚČÍN XXXII, MÁJOVÁ 372**

investor:

Statutární město Děčín, Mírové nám. 1175/5, Děčín IV-Podmokly, 40502 Děčín

místo stavby:

p.p.č. 877/17

katastrální území:

Boletice nad Labem

č. zakázky:

**707/2023**

stupeň:

dokumentace pro výběr zhotovitele

**VÝMĚNA ZTI A MODERNIZACE  
SOCIÁLNÍHO ZÁZEMÍ  
MŠ DĚČÍN XXXII, MÁJOVÁ 372**

Májová 372, 407 11 Děčín XXXII – Boletice nad Labem

DOKUMENTACE PRO VÝBĚR ZHOTOVITELE

zpracovaná dle vyhl. č. 499/2006 Sb. v platném znění

**D.2 TECHNICKÁ ZPRÁVA GASTRO  
S002 KUCHYNĚ**

vypracoval

Vítek Dočekal

kontroloval

Ing. Jaromír Matějčíček

Děčín, 11/2023

Celkové dispoziční řešení je navrženo s ohledem na nařízení Evropského parlamentu č. 853/2004 o hygienických požadavcích a na platnou vyhlášku Ministerstva zdravotnictví ČR č.137/2004 Sb. o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných v platném znění.

Dispoziční a technologické řešení vychází z požadavků současné moderní gastronomie, respektuje provozní a kapacitní požadavky uživatele, technologický tok surovin a zamezuje nežádoucímu křížení čistých a špinavých cest.

**a) název stavby**

- VÝMĚNA ZTI A MODERNIZACE SOCIÁLNÍHO ZÁZEMÍ, MŠ DĚČÍN XXXII, MÁJOVÁ 372

**b) místo stavby (adresa, čísla popisná, katastrální území, parcelní čísla pozemků)**

Místo stavby:	st.p.č. 877/17, k.ú. Boletice u Děčína
Provozní charakter:	stravovací provoz, který zajišťuje stravování dětí v MŠ
Systém výdeje:	do přepravních nádob, termoportů výdejním výtahem do výdejových kuchyněk
Kapacita:	do 100 jídel za den – výdej MŠ (cca 75 dětí + personál)
Sortiment:	polévky, hotová teplá jídla, přílohy, jednoduchá studená kuchyně, moučníky, saláty apod.
Technologie přípravy jídel:	převážně z plně kuchyňsky opracovaných surovin, polotovarů a výrobků kuchyňské konvence pro opracování zeleniny je zřízena stavebně oddělená hrubá přípravná zeleniny
Počet personálu stravovací části:	do 2 osob
Energie pro technologii:	elektrický proud

**c) provozní řešení / popis provozu + popis jednotlivých úseků v rámci provozu****Stručný popis:**

- předmětem dokumentace je rekonstrukce kuchyně (gastro provozu) umístěné v 1.NP budovy mateřské školy Májová, Boletice u Děčína
- projekt řeší pouze rekonstrukci kuchyně + včetně přípraven a skladů, ostatní místnosti objektu zůstávají v původním stavu

**Rozvržení v rámci objektu:**

- provoz je řešen v 1.NP objektu a je tvořen kuchyní, hrubou přípravnou zeleniny, skladem přepravních nádob, skladem potravin, skladem chemie/mytí přepravních nádob, skladem chlazených potravin
- zásobovací vstup přímo navazuje na skladové zázemí provozu

**Skladové zázemí zahrnuje****Technická místnost, sklad chemie (místnost č. 1.02)**

- skladování chemie pro mytí přepravních nádob bude v technické místnosti

**Sklad chlazených potravin (místnost č. 1.04)**

- stavebně oddělený prostor, který bude vybaven chladicími a mrazicími skříněmi v počtu a členění, které umožňuje oddělené skladování potravin různých charakterů v předepsaných teplotách

**Sklad přepravních nádob (místnost č. 1.05)**

- jedná se o místnost pro uskladnění přepravních nádob
- sklad je vybaven nuceným větráním

**Sklad brambor, zeleniny (místnost č. 1.06)**

- jedná se o místnost pro uskladnění brambor a zeleniny
- sklad je vybaven nuceným větráním
- v rohu umístěn rošt

**Sklad potravin (místnost č. 1.07)**

- stavebně oddělený prostor vybavený skladovacími regály určenými pro skladování komodit v předepsaných podmínkách
- tato místnost bude vybavena teploměrem a vlhkoměrem

- místnost větratelná oknem se síťovinou

**Hrubá přípravná zeleniny (místnost č. 1.08)**

- stavebně oddělený prostor bude vybaven pracovním stolem s dřezem a škrabkou na zeleninu

**Vlastní kuchyň je umístěna ve stávajícím prostoru (místnost č. 1.03) a tvoří ji jednotlivé provozní úseky****G – Varné centrum**

- je tvořena varným ostrůvkem sestaveným z modulového zařízení doplněný o multifunkční zařízení
- sestava varného centra elektrický sporák s talem se 4 varnými zónami (multifunkční pánve) a s troubou
- konvektomat
- elektrická výklopná smažicí pánve
- neutrálním nerez modulem s dvířkami, šuplíkem a baterií
- neutrálním nerez modulem s dvířky
- nerez stolem s policí, zadním lemem a 2 šuplíky
- pracovním stolem skříňovým se zásuvkami a dvířky
- stůl nerez se dřezem, dvířky a baterií
- odvětrání varného centra řešeno samostatným projektem VZT s rekuperací

**I - Čistá přípravná zeleniny + studená kuchyně**

- provozně společný úsek s čistou přípravnou masa a vytloukárnu vajec (H) je tvořen pracovním stolem se
- zabudovaným dřezem
- 3x krájecí deskou
- stolním nářezovým strojem
- krouhačem zeleniny
- v podnoží pracovního stolu bude umístěna podpultová mraznička
- nad pracovní plochou budou horní skříňky

**H - Čistá přípravná masa + vytloukárna vajec**

- provozně společný úsek s čistou přípravnou zeleniny a studené kuchyně (I)

**F - Přípravná těsta**

- provozně oddělený úsek je tvořen pracovním stolem
- samostatně stojícím robotem
- pod pracovní plochou uložen nerezový kontejner

**J - Mytí nádobí**

- tvoří hluboký dvou drez na mytí velkých nádob
  - nerez stůl
  - myčka nádobí s podstavcem
  - nerez stůl s dřezem a zadním lemem a dvěma policemi
  - myčka nádobí s podstavcem
  - regál na hrnce
- s odkládací plochou a regálem pro uložení nádobí. Úsek je vybaven výlevkou s umyvadlem.

**Výdej jídel**

- výdej jídel navazuje na varnou linku
- hotová jídla budou ukládána do přepravných gastro nádob, ty budou uzavřeny a ukládány na přepravní vozíky a kterými se dopraví k výdejním výtahům, kterými se dopraví do servírovacích/výdejních kuchyněk

Jednotlivé provozní úseky kuchyně jsou dle účelu vybaveny dřezem s přívodem T+S vody, pracovní plochou, dostatečnými chladicími, mrazicími případně ohřevnými prostory

Umístění jednotlivých pracovišť zamezuje křížení čistých a špinavých provozů a respektuje požadovaný surovinový tok

**Zásobování a skladování**

- je uvažováno denní zásobování
- zboží bude zaskladněno do jednotlivých skladů viz výše

**Odpadové hospodářství**

- likvidace biologického odpadu je zajištěn denním odvoz oprávněnou osobou
- Bio odpadu bude v průběhu provozu ukládán do plastových pytlů umístěných v odpadkových koších a následně umístěn do stavebně odděleného skladu umístěného v zadní části objektu
- sklad je vybaven lednicí pro odpad a sprchou pro sanitaci odpadních nádob

**Personální zázemí**

- stávající mimo prostory kuchyně
- personální zázemí sestává z šatny, WC a sprchy
- rekonstrukce personálního zázemí není předmětem této dokumentace

**Technologické požadavky**

- dveře, druh a úprava dle účelu, šířka zejména s ohledem na instalaci technologického vybavení včetně přístupových tras
- podlahy v místnostech s vlhkým provozem vodotěsné ve směru ke vpustem, pod zařízením nespádovány
- stěny s vodou nepropustným, nenasákavým, dobře omyvatelným/dezinfikovatelným povrchem do výšky odpovídající pracovní činnosti (2,1m)
- větrání v místnostech bude zajištěno samostatným projektem VZT (kuchyně větrána pomocí digestoře s rekuperací, ostatní prostory pomocí axiálních ventilátorů nebo fasádními otvory se sítí proti hmyzu)
- elektrická zařízení se připojují na normalizovanou elektrickou soustavu, ochrana a připojení dle ČSN, včetně osvětlení. Prostředí dle ČSN.
- u dřezů a vývařených umyvadel v přípravných budou instalovány vodovodní baterie stolní s dlouhým hygienickým pákovým ovládáním a s otočným ramínkem
- v úseku mytí budou u dřezů instalovány sprchy tlakové s baterií ze stolu s ramínkem
- od varných a mycích zařízení odtékají mstné odpadní vody. Napojení do splaškové kanalizace musí být projednáno s místní vodohospodářskou správou – zajišťuje GP (stávající stav)
- u konvektomatu musí být odpadové potrubí 100<sup>o</sup> C
- zásobování pitnou vodou bude přípojkou pitné vody. Spotřebu vody řeší ZT výpočtem na základě údajů o denní produkci jídel. Výtokové armatury jsou předpokládány v běžných standardech – pákové stojánkové, nástěnné s připojením pomocí kulových roháčků. Připojení myček a jiných vybraných zařízení pomocí kulových roháčků se zpětnou klapkou.

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 hlodavců a kontaminantů z okolí a musí umožňovat účinné čištění, provádění deratizace, dezinfekce a dezinfekce.

**Provozní zásady, ochrana životního prostředí**

Zařízení stravovací části je náročné na pravidelnou preventivní údržbu, obslužný personál musí být řádně poučen a zaškolen na všech typech technologického zařízení jak z hlediska obsluhy, tak z hlediska bezpečnosti.

Pro zajištění údržby a čistoty je nutno použít předepsaných postupů a doporučených čistících prostředků.

V žádném případě není možno k čištění použít stříkací vodu z hadice.

Nedílnou součástí stravovacího provozu bude zpracovaný systém kritických bodů HACCP, kde jsou obsaženy všechny provozní podmínky sanitace, bezpečnosti a protiepidemiologických požadavků.



**Seznam použitého zařízení**

1. Chladnička 600 L
2. Konvektomat Blue
3. Mikrovlnná trouba
4. Mlýnek na maso
5. Mraznička 600 L
6. Myčka s čelním zaskládáním samostatně stojící nebo na podstavci
7. Nářezový stroj
8. Elektrická výklopná pánev
9. Pod stolová mraznička
10. elektrický sporák s tálem se 4 varnými zónami s troubou