



OBJEDNATEL:		 <b>STATUTÁRNÍ MĚSTO DĚČÍN</b> MÍROVÉ NÁMĚSTÍ 1175/5 40538 DĚČÍN 4		SUBDODAVATEL:		 <b>VIEWEGH</b> — GASTRO TEAM — VIEWEGH GASTRO TEAM s.r.o. NUPAKY 164 251 01 ŘÍČANY TEL.: 241405380 info@gastro-projekt.cz	
ZHOTOVITEL:		 <b>ATELIER SCHMIDT</b> PETR A PAVEL SCHMIDTOVÉ CIHELNÁ 924/26, 405 02 DĚČÍN 6 TEL.: 737 262 172, 774 260 565		ING. PAVEL SCHMIDT AUTORIZOVANÝ INŽENÝR ČKAIT PETR SCHMIDT AUTORIZOVANÝ TECHNIK ČKAIT		ING. RADEK JEŘELA    ING. JANA JANEČKOVÁ AUTORIZOVANÝ INŽENÝR ČKAIT    AUTORIZOVANÝ INŽENÝR ČKAIT	
ZPRACOVÁNÍ PD – DOMOV SE ZVLÁŠTNÍM REŽIMEM DĚČÍN – KŘEŠICE							
PROFESE		NÁZEV VÝKRESU		ZAK.Č.		1802/4	
TECHNOLOGIE		SO.01 - OBJEKT DZR		DATUM		05/2020	
GASTRO-PROVOZ		TECHNICKÁ ZPRÁVA		STUPEŇ DOK.		DPS	
				MĚŘÍTKO		-	
				ČÍSLO VÝKRESU		D1.4.6	
						— 01	

## F. Dokumentace objektů

### 3. Provozní soubory

#### Identifikační údaje:

Akce:	DOMOV SE ZVLÁŠTNÍM REŽIMEM DĚČÍN - KŘEŠICE
Část:	Technologie gastronomického provozu
Stupeň:	Dokumentace pro provedení stavby(DPS)
Generální projektant:	S2 Ateliér Schmidt Cihelná 924/26 Děčín 6 - Letná
Investor:	Statutární město Děčín Mírové náměstí 1175/5 Děčín 4, 40538
Zhotovitel části:	VIEWEGH GASTRO TEAM s.r.o. Nupaky 164, 251 01 Říčany
Vypracoval:	Ing. Jana Janečková Ing.Radek Jeřela
Datum:	5/2020

## **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 v úrovni Dokumentace pro provedení stavby (DPS). Cílem zpracovaného dispozičního řešení gastroprovozu je zajištění ekonomického, hygienicky nezávadného a moderního provozu pro zpracování a výdej jídel.

Jedná se o novostavbu jídelny a gastro provozu v domově DZR Křešice. Respektuje záměr investora zabezpečit moderní stravování pro pacienty a zaměstnance objektu Gastroprovoz je situovaný v 1NP. Zde se nachází zásobování, odpadkové a skladové hospodářství, sociální zázemí pro zaměstnance, hrubé přípravný, a je zde řešena kompletně výrobní a odbytová část a umývárny nádobí.

### Základní kapacitní a jiné údaje:

#### Předpokládaná Ø výrobní kapacita:

• max.počet jídel .....	max 70
• pacienti .....	50
• personál.....	20

90% pacientů je ležících, strava bude rozvážena

Počet míst k sezení: 38 míst s sezení

Skladba jídel: snídaně, obědy, večeře (včetně diet)

Teplé a studené nápoje

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 při technologické skladbě kuchyně moderní multifunkční zařízení
- technologické vybavení na úrovni vyššího standardu

**Předpokládaný počet personálu:** max. do 5-ti osob/směnu

### b) Seznam použitých podkladů

Jako podklad pro zpracování projektu byla použita původní dokumentace stávajícího stavu zpracovaná generálním projektantem ateliérem S2 Schmidt a.s.ta požadavky investora a provozovatele na charakter a úroveň provozu.

### c) Potřeba materiálů, surovin

## **Zásobování**

Zásobování surovinami probíhá zásobovacím vstupem, který je určen výhradně pro gastroprovoz. Odtud se zboží dopravuje do jednotlivých skladů, které jsou rozděleny dle druhovosti potravin a jejich způsobu skladování. Zásobování probíhá ručně, nebo pomocí drobné manipulační techniky (vozíky, rudl).

## **Sklady**

Sklad DKP (G08-060) – je vymezen pro skladování zboží nepotravinového charakteru výhradně pro potřeby stravovacího provozu. Zboží bude uskladněno v regálovém systému.

Suchý sklad potravin (G06-058) – samostatně stavebně oddělená místnost s regály pro uchování suchých potravin. Nutno zabezpečit odvětrání, které řeší profese VZT.

Sklad chlazených/mražených potravin (G09-056) - jedná se o prostor určený pro skladování potravin podléhajících zkáze vlivem teploty. Sklad je vybaven chladicími a mrazicími skříněmi, a chladicím a mrazicím boxem. 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.

Hrubá přípravná zeleniny (G07-059) – je řešena jako stavebně oddělená místnost. Slouží pro uskladnění a následnému prvnímu očištění dovezené zeleniny. Technologicky je vybavena mycím stolem se dřezem a pracovní plochou, škrabkou a regály.

## **Odpadkové hospodářství**

Sklad odpadků (G14-065) – samostatně stavebně oddělená místnost s ochlazováním na biologický odpad a prostorem pro odpadní nádoby. K jejich sanitaci slouží mycí kout s instalovanou teplou a studenou vodou a odpadním roštem. Ve stravovacím provozu se předpokládá použití dalších pojízdných odpadních nádob s vyjímatelnou igelitovou vložkou.

Sklad obalů – místo určené k dočasnému skladování vratného obalového materiálu, předpokládáme že obaly budou skladovány před skladem odpadků.

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

Suroviny jsou ze skladů a hrubé přípravy expedovány v uzavřených nádobách do provozně (nebo stavebně) oddělených čistých příprav a kuchyně k dalšímu zpracování. 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.

### Varna + čisté přípravy (G11+G12 - 063)

Vlastní kuchyně je rozdělena na jednotlivé provozně oddělené úseky:

- Přípravná masa, výtluk vajec
- Přípravná těsta

- Čistá přípravná zeleniny a studená kuchyně
- Varné centrum
- Výdej jídel

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 vždy nachází umyvadlo na ruce s požadovaným typem ovládání směšovací baterie.

Samostatné vaření je soustředěno do dvou varných bloků, které jsou sestaveny z dostatečně výkonné moderní, multifunkční technologií. Parametry výkonnosti a kvality jsou určeny v Soupisu strojů a zařízení.

Odvětrání kuchyně s aktivní technologií a výdejem jídel je celoplošným odsávacím a klimatizačním stropem, kde řešení je **součástí projektu a dodávky VZT**.

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

#### Umývárny nádobí

*Umývárna stolního nádobí (G13-064)* je stavebně oddělená místnost. Vybavení umývárny stolního nádobí je mycím stolem s dřezem, myčkou na nádobí a regály pro ukládání čistého nádobí.

*Umývárna provozního nádobí (G10-062)* je vybavena mycím stolem se dřezem, myčkou a regály.

Nad myčkami je navržena odsávací nástěnná digestoř, **kteřá je součástí projektu a dodávky VZT**. Odpad se shazuje do pojízdných uzavíratelných nádob s vložkou.

Podrobněji technologie viz soupis strojů a zařízení a výkresová dokumentace.

#### Sociální zázemí pro zaměstnance gastroprovozu (G03-052.1)

Sociální zázemí je umístěno poblíž zásobovacího vstupu na úrovni 1NP.

Šatna je společná pro muže a ženy s vlastními sprchou.

Personální WC je umístěno u hlavní komunikace.

#### Odpočinkový kout (G05-061)

Zaměstnanci mají možnost využívat odpočinkový kout, vybavený jednoduchou kuchyňskou linkou.

#### Kancelář (G02-051)

Kancelář s přístupem denního světla slouží pro každodenní účely komunikace a administrativní činnosti pracovníka gastroprovozu s dodavateli zboží a služeb do provozovny. Jedná se o pracoviště s dobou pobytu více jak čtyři hodiny.

#### Úklid-úklidová komora (G04-054)

Úklidová komora je umístěna u páteřní chodby. Je vybavena výlevkou a skříněmi 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 0,9m.

Vnitřní i vnější dveře, jimiž se dopravuje zboží, nesmí být opatřeny prahem. Dveře skladů potravin a všechny vstupní dveře je doporučeno z obou stran opatřit ochranným plechem do výšky 20cm (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.

Okna

Parapety oken výrobních místností mají být alespoň 1,2m vysoké, lépe 1,4m. Okna musí být ovladatelná z podlahy. Okna výrobních místností a skladů potravin musí být opatřena hustou sítí proti hmyzu.

Podlahy

Podlahy všech provozních místností musí být lehce omyvatelné, snadno čistitelné, trvanlivé, odolné proti mechanickému poškození, bezprašné, nehlučné a protiskluzné. V místnostech s vlhkým a mokřím 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**. Je doporučena bezpečnostní, bezespárá a antibakteriální krytina (ideálně litá podlaha-BASF UCRETE, nebo krytina ALTRO K30) 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, přípravný, varna apod.) musí být obloženy obkladem z keramických obkladaček do výše zárubní dveří, minimálně 1,8m.

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.

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, myčka), budou tuto odebírat z automatického změkčovače, umístěného v umývárně nádobí, který je součástí dodávky GASTRO. **Požadovaná výstupní tvrdost vody je max. 5° (dle německé stupnice tvrdosti vody).**

#### 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 kuchyní je celoplošný odsávací a klimatizační strop, který je součástí **dodávky a projektu VZT**. V uzavřené části v umývárňách nádobí jsou použity odsávací digestoře, které jsou 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 by na pracovních plochách připraven, ve varně, výdeji a mytí měla být udržovaná osvětlenost 500lx. Ostatní prostory 150lx.

#### Chlazení

Chladicí box, chladicí skříně a chlazené stoly jsou napojené na centrální strojovnu chlazení. Mrazicí box a mrazicí skříň mají vlastní agregát, které jsou součástí dodávky a projektu chlazení.

Chladicí agregát pro dochlazování místnosti je součástí projektu a dodávky chlazení (stavby).

#### 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, čisticí 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
Přípravny 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 stříkající, 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 GN nádoby, rošty, 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 síť 3 x 230 / 400 V, 50 Hz

**instalovaný příkon el..... cca 165 kW**

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

**Předpokládaná soudobost je 0,6 až 0,65**

---

Datum: 5/2020