

Akce: SUPŠ Jihlava Rek. stravovacího provozu

Umístění: Hálkova 2917/42, Jihlava - Helenín

Investor: Kraj Vysočina, Žižkova 182/57, 586 01 Jihlava



Proiectura Dana s.r.o.
PROJEKCE - INŽENÝRING - REALIZACE
U tunelu 152, Senohraby 251 66
IČ: 17219787, DIČ: CZ17219787
tel. +420 734 745 727, info@proiecturadana.cz

Projektant: Richard Viktorin

Zodp. projektant: Ing. Michal Nečas

Autor, projektant: Martin Tuma

NA TUTO DOKUMENTACI SE VZTAHUJÍ AUTORSKÁ PRÁVA, NENÍ URČENA PRO ZHOTOVENÍ KOPIÍ A JAKÝCHKOLIV REPRODUKCI BEZ SOUHLASU PROIECTURA DANA s.r.o.

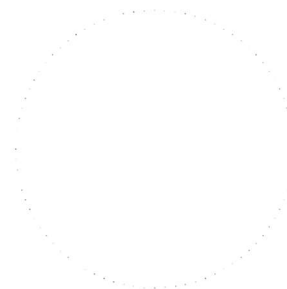
Stupeň: DPS

Číslo zakázky: 24056

Část PD: D.2.1

Obsah:

TECHNICKÁ ZPRÁVA



Datum: 12/2024

Měřítko:

Formát: A4

Číslo přílohy:

Paré:

D.2.1.1

OBSAH

B.1	TECHNOLOGIE	3
	IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE	3
	Místo stavby – adresa, čísla popisná, katastrální území, parcelní čísla pozemků	3
	údaje o stavbě	3
	údaje o stavebníkovi	3
	údaje o zpracovateli projektové dokumentace	3
	údaje o zpracovateli technologického řešení	3
B.2	LEGISLATIVA	3
B.3	HYGIENICKÉ PODMÍNKY NA PROVOZ	3
B.4	CELKOVÝ POPIS STAVBY	4
B.4.1	ÚČEL UŽÍVÁNÍ STAVBY, ZÁKLADNÍ KAPACITY FUNKČNÍCH JEDNOTEK	4
B.4.2	CELKOVÉ PROVOZNÍ ŘEŠENÍ, TECHNOLOGIE VÝROBY	5
B.4.3	SANITACE	5
B.4.4	HYGIENICKÉ PARAMETRY PROSTOR	6
B.4.5	TECHNICKÁ A TECHNOLOGICKÁ ZAŘÍZENÍ	6
B.5	PŘIPOJENÍ NA TECHNICKOU INFRASTRUKTURU	6
B.6	DOPRAVNÍ ŘEŠENÍ	6
B.7	POŽADAVKY NA DODAVATELE	7

B.1 TECHNOLOGIE

VÝDEJ JÍDLA

IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE

Místo stavby – adresa, čísla popisná, katastrální území, parcelní čísla pozemků

Adresa	Hálkova 2917/42, Jihlava – Helenín
Čísla popisná	Bez č.p. / č. ev.
Katastrální území	Helenín [659827]
Parcelní čísla pozemků	343

údaje o stavbě

Nová stavba/změna dokončené stavby:	Stávající stavba
Trvalá/dočasná stavba:	Trvalá
Účel stavby užívání:	Střední škola – varna s jídelnou

údaje o stavebníkovi

Název firmy:	Kraj Vysočina, Samospráva
Adresa:	Žižkova 182/57, 586 01 Jihlava
IČO:	70890749

údaje o zpracovateli projektové dokumentace

Název firmy:	Proiectura Dana s.r.o.,
Zastoupena:	Ing. Michal Nečas
Email:	Michal.necas@proiecturadana.cz
Telefon:	728919595
Adresa sídla:	U Tunelu 152, 251 66 Senohraby

údaje o zpracovateli technologického řešení

Název firmy:	BT Ateliér s.r.o.
Email:	info@btatelier.cz
Telefon:	+420 737 286 182
Vypracoval:	Richard Viktorin
Schválil:	Martin Tuma

B.2 LEGISLATIVA

Projekt respektuje veškeré aktuálně platné právní předpisy a doporučení technických norem.

B.3 HYGIENICKÉ PODMÍNKY NA PROVOZ

Obecné podmínky:

Jsou stanoveny platnou legislativou.

Zvláštní podmínky:

- Jsou rovněž stanoveny výše uvedenou legislativou. Konkrétně je nutno upozornit na požadavky:
- důsledně provozně zamezit křížení a možnou kontaminaci surovin s odlišným charakterem,
- zamezit vstupu a pohybu vnějších přepravních obalů provozovnou,
- důsledně provádět sanitaci pracovníků před vstupem na pracoviště,
- zamezit pohybu pracovníků v úsecích odlišného charakteru znečištění,

- průběžně provádět mytí vnitřních manipulačních nádob v určeném prostoru,
- manipulace s odpady provádět v souladu s určenými požadavky,
- při prezentaci zpracování masa musí být dodrženy požadavky pro uvádění potravin do oběhu.

B.4 CELKOVÝ POPIS STAVBY

B.4.1 ÚČEL UŽÍVÁNÍ STAVBY, ZÁKLADNÍ KAPACITY FUNKČNÍCH JEDNOTEK

Účel užívání stavby:

Celá stavba je využívána jako škola. V řešené části v 1.NP se nachází varna se zázemím a jídelnou. Kuchyně vaří v průměru 350 obědů, a to jak pro žáky školy, tak pro zaměstnance. Kuchyně byla rekonstruována v roce 2004 jako vestavba stávajícího objektu. Tedy kuchyně je stará 20 let a v rámci této doby byly řešeny pouze dílčí změny technologie.

Základní kapacity funkčních jednotek:

Základní kapacitu 350 jídel za den formou samoobslužného výdeje jídel v sortimentu 1x polévka, 1-2 hlavní jídla, přičemž by provoz měl sloužit pro vaření obědů pro žáky a personál školy.

Zajišťovat stravování žáků ubytovaných na Domově mládeže v počtu cca 120 porcí (snídaně) a cca 120 porcí (večeře) formou teplého nebo studeného jídla.

Kapacitní údaje dnešní + navrhovaný stav:

Počet obědů za den	350
Z toho počet druhů polévek	1
Z toho počet druhů hlavních jídel	2
Počet míst v jídelně	108
Počet míst u stolu využitelných	54
Počet rozvozů do jídelny	0
Počet svačin	0
Počet snídaní	120
Počet večeří	120

Přibližná bilance suroviny:

Ve stávajícím stavu probíhá zásobování do prostor 1.NP, kde dojde k jeho uložení dle druhu do chladicího boxu nebo lednic či suchého skladu. Předpokládá se dovoz surovin pro více uvedený počet vařených jídel a vydávaných pokrmů.

Výrobky:

V prostoru budou zpracovávány jednotlivé suroviny do jídel, vydávaných ve školní jídelně.

Odpady:

Kód odpadu	Název odpadu	Kategorie	Očekávané množství
150102	Obaly z plastů	O	2,0 m3/týden
150101	Obaly z papíru a lepenky	O	2,0 m3/týden

Biologické odpady budou uchovávány ve vyčleněné nádobě umístěné ve varně a převáženy do lednice na biologický odpad umístěné u vstupu. Odpady, v souladu s požadovaným vytříděním, budou ukládány do nádob dle dispozic odběratelských organizací, které zajistí snadnou manipulaci při nakládce na dopravní vozidla.

Počet pracovníků:

Charakter navrhovaného provozu a výrobní kapacity technologických úseků budou vyžadovat 6 pracovníků a jednoho mistra, kteří budou schopni zajišťovat různé pracovní činnosti v jednosměnném režimu. Na pracovišti bude zajištěno dostatečné větrání, osvětlení s min. intenzitou 500 lux na pracovní ploše. Prostory budou vyhřívány centrálním vytápěním a dochlazovány VZT jednotkou.

Provozní doba

Provozní doba výdeje bude pravidelná, v dopoledních hodinách se jedná o přípravu snídaní, následně o výdej obědů a přípravu večeře. Provoz bude denně od 7:00 – 18:00.

Předpokládá se, že pracovníci budou po ukončení pracovní činnosti zajišťovat mytí a sanitaci prostorů a zařízení.

Uvedený počet pracovníků nezajišťuje: administrativní činnost, údržbu a servis.

B.4.2 CELKOVÉ PROVOZNÍ ŘEŠENÍ, TECHNOLOGIE VÝROBY

Příjem surovin je přes příjmové dveře v levé části půdorysu. V prostoru zádveří dojde k roztřídění zboží a kontrole přejímky. Dále se suroviny uloží dle druhu do suchého skladu, chladicího boxu, nepotravinového skladu nebo prostoru na přípravu hrubé zeleniny.

Zelenina se přijímá neopracovaná, v prostoru přípravy hrubé zeleniny dojde k jejímu hrubému očištění a následně ve vyčleněném prostoru varny v přípravě čisté zeleniny k jejímu nakrájení a využití pro přípravu pokrmů.

Maso se přijímá již naporcované a je uloženo v chladícím boxu. K jeho krájení a dalšímu opracování slouží pak vyčleněný úsek přípravy masa v rámci varny.

Suroviny pro přípravu těsta jsou uloženy v suchém skladu a následně zpracovávány v prostoru přípravy těst v rámci varny.

Mražené suroviny jsou uchovávány v mrazících skříních v prostoru skladu mražených a chlazených potravin.

Veškeré provozy hrubých příprav a čistých příprav v rámci varny jsou vybaveny dřezem pro mytí surovin. Hrubá příprava, varna a výdej jsou dále vybaveny umyvadly na mytí rukou.

Varna je vybavena centrální varným ostrovem a částí s konvektomaty, zajišťující dostatečnou kapacitu pro přípravu pokrmů ve výše uvedených objemech.

Příprava studené kuchyně probíhá ve vyčleněné části varny. Je zde k dispozici nářezový stroj, váha a dřez.

Mytí provozního nádobí probíhá ve vyčleněné části varny a je vybaveno myčkou na provozní nádobí a oplachovým dřezem.

Výdej je realizován ve výdejní linii. Dochází k asistovanému výdeji pokrmů z ohřevných van (6xGN1/1) a výdeji salátů z chlazené vany. Nápoje si strážníci čepují samoobslužně v úseku pro nápoje.

Mytí bílého nádobí a táců probíhá v prostoru mytí bílého nádobí. Zde je k dispozici myčka stolního nádobí a oplachový dřez. Nádobí se odevzdává na tácech do vozíků. Pracovníci mytí je následně zavážejí z prostoru odevzdávání táců do myčky.

Jako zázemí provozu slouží denní místnost a šatny, oddělené samostatně pro muže a ženy se sprchovými kouty a vyčleněným WC pro muže i ženy, se společnou předsíňkou.

Úklidová komora a sklad chemie je v samostatné místnosti, obsluhovaných přes chodbu.

B.4.3 SANITACE**Pracovníků**

Pracovníci mají k dispozici šatny v rámci suterénu varny.

K mytí rukou v provozu slouží nástěnná umyvadla, jejich umístění je určeno ve výkresu technologie.

Zařízení a prostor

K mytí a sanitaci prostor bude využito košťat a mopů. K dezinfekci prostor a pracovních ploch bude použit dezinfekční přípravek.

Přípravky určené k dezinfekci a mytí budou uloženy v úklidové místnosti v 1.NP. Nezbytné přípravky pro provoz a mytí budou uloženy v úklidové komoře. Úklidová komora bude opatřena výlevkou s napouštěním tak, aby bylo možno pohodlně napustit kbelík na vodu. V prostoru úklidové komory budou provětrávané skřínky, které umožňují schnutí úklidových pomůcek.

K mytí provozního nádobí bude sloužit dřez a myčka v prostoru mytí provozního nádobí.

B.4.4 HYGIENICKÉ PARAMETRY PROSTOR

Intenzita osvětlení a oslunění je podrobněji řešena projekty osvětlení a oslunění. Na pracovní ploše bude zajištěna intenzita osvětlení 500 lux.

Odvětrání je řešené podstropní jednotkou s rekuperací, která zajišťuje dostatečné provětrání prostor v 1.NP. Samostatně jsou pak větrány provozy šaten, a to samostatnou VZT jednotkou.

Materiály v provozu

Materiálové provedení odpovídá běžně používaným povrchům. Technologické vybavení bude převážně nerezové nebo lakované. Podlahy v provozu a v zázemí jsou keramické nebo provedeny z průmyslové stěrky určené do potravinářství s adekvátní drsností povrchu. Stěny budou provedeny s keramickým obkladem. Podhledy nejsou provedeny. Strop tvoří výmalba s viditelnými rozvody VZT.

B.4.5 TECHNICKÁ A TECHNOLOGICKÁ ZAŘÍZENÍ

Skladba a rozsah zařízení nové části provozu odpovídá technologickým požadavkům. Rovněž jsou zajištěny požadavky hygienické. Zejména s ohledem na technologické procesy a použité materiály. Zařízení též musí odpovídat požadavkům bezpečnosti práce a před dodávkou zařízení toto musí být výrobcem dokladováno.

Zařízení na pracovišti mohou být zdrojem hluku. V prostoru provozu se jedná převážně o šlehače, míchače apod. Tato zařízení jsou používána nárazově a nepřevyšují stanovené limity hlučnosti.

Výčet technologického zařízení je uveden v soupisu zařízení, který je přílohou této části dokumentace.

B.5 PŘÍPOJENÍ NA TECHNICKOU INFRASTRUKTURU

Napojovací místa technické infrastruktury, přeložky

Objekt je zásobován vodou z řadu.

Odpadní vody jsou odváděny do stávající přípojky kanalizace. V provozu je stávající lapák tuků.

Elektropřípojka je stávající.

Požadavky na energie a média

Instalovaný příkon silnoproud:	235,65 [kW]
--------------------------------	-------------

Z toho:

- | | |
|---|------------|
| • Spotřebiče napojené na optimalizaci spotřeby: | 187,4 [kW] |
| • Ostatní spotřebiče | 48,25 [kW] |

Instalovaný příkon plynu:	0 [kW]
---------------------------	--------

Odhadovaná denní spotřeba vody:	7 [m³]
---------------------------------	--------

Z toho teplá voda (teplota 45 °C):	1,75 [m³]
------------------------------------	-----------

B.6 DOPRAVNÍ ŘEŠENÍ

Popis dopravního řešení,

Dopravní řešení a napojení na komunikaci se nemění a je zobrazeno v dalších částech PD. Objekt je napojen na stávající místní komunikace.

Doprava v klidu

Nemění se.

B.7 POŽADAVKY NA DODAVATELE

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 gastro je také technický dozor technologa při výstavbě. Při nejasnostech je potřeba provést koordinaci projektantem technologie. Předpokládaná doba montáže je cca 20 pracovních dní po předání stavební připravenosti. Dalších 10 pracovních dní na zajištění zkušebního provozu, kolaudace a výchozích revizí.