

TECHNICKÁ ZPRÁVA

příloha č.D.1.5.1

1. Identifikační údaje stavby:

Název projektu: REKONSTRUKCE BÝVALÉ ZŠ VŠECHOVICE – MATEŘSKÁ ŠKOLA
část: **D.1.5. – PŘÍPRAVNA STRAVY**

Stupeň projektu: Dokumentace pro sloučené řízení ÚR/SP

Místo: Všechovice u Tišnova, okres Brno-venkov

Investor: Obec Všechovice

Generální projektant: VERSATIL
autor: ing arch. Markéta Navrátilová

Zpracovatel části Příprava stravy: TOP GASTRO TRADE s.r.o.
Havránkova 30/11
619 00 Brno
zodpovědný projektant: Roman Carda

2. Seznam příloh:

D.1.5.1 Technická zpráva - 3 A4

D.1.5.2 Specifikace vybavení - 4 A4

D.1.5.3 Půdorys výdejny jídel, měř: 1:50 - 6 A4

3. Úvod technické zprávy:

Tento projekt ve stupni Dokumentace pro sloučené územní řízení a stavební povolení – ÚR/SP řeší v rámci rekonstrukce bývalé ZŠ Všechovice na Mateřskou školu také výdejnu jídel s vybavením. Jídla sem budou dovážena z dostupné školní kuchyně.

Jedná se o stravování 35 dětí a 4-5 zaměstnanců MŠ.

Výdejna jídel bude vybavena pro vydávání dovezených teplých obědů, ale i pro výrobu a podávání dopoledních přesnídávek a odpoledních svačín pro děti – tuto stravu však tvoří převážně výrobky studené kuchyně s teplými a studenými nápoji. Nebude se zde pracovat s masem a vejci.

Předpokládá se, že oběd se bude skládat z jednoho druhu jídla - polévky, hlavního jídla a zákusku.

Specifikace vybavení výdejny jídel je v příloze č.2 této část projektu.

Dispozice místností výdejny včetně vybavení je ve výkresu – Půdorysu v měř.1:50, příloha č.3.

4. Požadovaná kapacita výdejny a zaměstnanci:

Výdejna je navržena na denní kapacitu 40 jídel -obědů v jednom druhu pro děti MŠ a zaměstnance.

Obědy pro 35 dětí MŠ a 4-5 zaměstnanců MŠ.
Výroba 35 dopoledních přesnídávek a 35 odpoledních svačín pro děti MŠ.

Ve výdeji jídel bude pracovat 1 zaměstnanec MŠ.

5. Popis řešení výdejny jídel:

Výdejna jídel je umístěna v 1.NP objektu MŠ mezi dvorem a denní místností pro děti – 113. Zásobovací vstup a vstup pro zaměstnance výdejny je dveřmi ze dvora kam bude vozidlo přivážet obědy uložené v termoportech a gastronádobách, ale také v nerezových várnících. Pracovníku výdejny bude jídlo předáno ve vstupní chodbě – 115. Z chodby- 115 je vstup do šatny – 116 a WC – 117 pro zaměstnance výdejny a do výdejny jídla – 114. Veškeré zařízení výdejny bude z nerezových materiálů a kuchyňské spotřebiče budou na elektrickou energii. Nad všemi umyvadly a dřezy je vyvedena teplá a studená voda, baterie mají pákové ovládání. U každého umyvadla musí být instalován dávkovač tekutého mýdla, zásobník papírových ručníků a odpadkový koš.

VÝDEJNA JÍDEL MŠ – 114

Skládá se z úseku přípravy jídel, výdeje jídel a mytí stolního nádobí.

Úsek přípravy jídel

Tento úsek bude sloužit především k výrobě dopoledních přesnídávek a odpoledních svačín. Je vybaven uzavřeným pracovním stolem s dřezem a posuvnými dvířky, el.sporákem, dále umyvadlem, pracovním nerezovým stolem, pod nímž budou umístěny 2 ks chladniček o obsahu 161 litrů. Nad pracovními stoly budou zavěšeny skříňky s posuvnými dvířky. V přípravě jídel budou také stolní spotřebiče jako mikrovlnná trouba profi o obsahu 30 litrů, el.mixér s nádobou 4 litry a el.nářezový stroj.

Úsek výdeje jídel

Bude vybaven el.vyhříváním vozíkem o kapacitě 3 x GN 1/1-200 do kterého budou vkládány gastronádoby s dovezeným jídlem – obědy. Z tohoto vozíku pak bude jídlo vydáváno na stolní nádobí a toto roznášeno dětem k jídelním stolkům v místnostech 111 a 112 pracovníky MŠ. K dispozici pro rozvoz jídel bude také 3-policový servírovací vozík, přičemž druhý tento vozík bude sloužit pro svoz upotřebeného nádobí k mycí lince.

Úsek mytí stolního nádobí

Tento úsek tvoří nerezová mycí linka s předmývacím stolem s dřezem a tlakovou sprchou s ramínkem, el.myčka nádobí průmyslová pro koše 500x500mm s mycím cykly 120 a 180 sec. Přitom kapacita jednoho mycího cyklu je 14 talířů. Myčka bude na podstavci a je u ní navržen manuální změkčovač vstupní vody. Mycí linka bude ukončena dosychacím stolem s policí. Umyté nádobí bude ukládáno do závěsných uzavřených skříněk v úseku přípravy jídel.

CHODBA - 115

Jedná se o vstupní chodbu pro zásobování ve které je také umístěn dvojdřez s policí a tlakovou sprchou s ramínkem pro mytí přepravních nádob. Přepravní nádoby – termoporty budou skladovány v polici mycího dřezu nebo ve vyhrazeném prostoru v této chodbě. Chodbou budou vstupovat také zaměstnanci výdejny jídel. Je zní přímý vstup do šatny a WC pro tyto zaměstnance a do výdejny jídel.

ŠATNA – 116, WC - 117

Tato šatna slouží pro zaměstnance výdejny jídel a je vybavena 2 ks dvojdílných šatních skříněk a lavicí. Ze šatny je vstup do WC - 117 pro zaměstnance výdejny, které je vybaveno umyvadlem a mísou WC.

PROVÁDĚNÍ ÚKLIDU

Pro úklid 1.NP mateřské školy je zřízena úklidová komora vybavená výlevou a skříňkou na úklidové prostředky – 103.

LIKVIDACE ODPADŮ

Organický odpad bude výdejnou produkován v malém množství. Tento bude ukládán do uzavřených nádob a denně odvážen sjednanou firmou.

Neorganický odpad bude denně ukládán do venkovních k tomu určených kontejnerů.

6.Bilance potřeby energií:

Bilance potřeby energií je uvedena podrobně ve specifikaci vybavení – příloha č.2.

Kuchyňské elektrické spotřebiče dle specifikace:

Celkem el.příkon: 19,06 kW

současnost koeficient 0,7 – 13,34 kW

7.Stavební úpravy:

Stavební úpravy jsou řešeny ve stavební části projektu.

V prostoru výdejny jídel – 114 je nutné aby veškerá podlaha byla provedena z keramické protiskluzné dlažby a rovněž také v přílehlé chodbě – 115.

Keramický obklad stěn do výšky dveří bude proveden ve výdejně jídel, v chodbě kolem dvojdřezu pro mytí přepravních nádob.

Okno ve výdejně -114 a Šatně pro zaměstnance – 116 bude mít síť proti hmyzu.

8.Elektro a ZTI:

Veškeré přípojky ke spotřebičům a osvětlení budou řešeny v samostatných částech tohoto projektu.

Napojovací body elektro a ZTI budou provedeny podle potřeby a umístění kuchyňských spotřebičů.

9.Vzduchotechnika

Kompletní řešení vzduchotechniky bude v samostatné části projektu.

Odsávací nerezová digestoř s tukovými filtry a osvětlením je navržena nad sporákem ve výdejně jídel.

10.Závěr:

Navrhované řešení je schopno zajistit požadovanou kapacitu výdejny jídel v souladu s potřebami investora při dodržení všech platných hygienických předpisů.

Je v souladu s platnými hygienickými předpisy v České republice a to především s „vyhláškou č.137/2004 Sb. ve znění vyhlášky č.602/2006 Sb.z 18.12.2006 Ministerstva zdravotnictví ČR o hygienických

požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných“, „Nařízení evropského parlamentu a rady (ES) č.852/2004 ze dne 29.4.2004 o hygieně potravin“.

Vypracoval: Roman CARDA

Datum: 05/ 2018