

TECHNICKÁ ZPRÁVA

1. ÚVOD

Předmětem dokumentace je nové dispoziční řešení a technologické vybavení stravovacího provozu akce : „ Mateřská škola - Josefův Důl č.p.283 “

Jednotlivé provozní prostory a jejich vybavení jsou navrženy s ohledem na provozní požadavky, hygienické předpisy a dané stavební podmínky.

Projektová dokumentace řeší přípravu, výrobu a výdej jídel tak, aby jednotlivé provozy na sebe navazovaly v technologickém sledu a nedocházelo k jejich křížení.

Celý provoz je situován do jednoho podlaží - 1.NP

Výsledné řešení respektuje požadavky provozovatele a hygienických předpisů vydaných Ministerstvem zdravotnictví ČR vyhl.č.602/2007 Sb. a bylo konzultováno a odsouhlaseno na Krajské hygienické stanici Libereckého kraje, Podhorská 62 v Jablonci nad Nisou .

Technologické zařízení je navrženo z tuzemska a doplněno zařízením z dovozu.

2. TECHNOLOGICKÉ ŘEŠENÍ

Cílem zpracovaného dispozičního a technologického řešení je zajištění hygienického, ekonomického a moderního stravovacího provozu.

Projekt technologické části vychází z následujících předpokladů:

- | | |
|----------------------|---|
| ❖ kapacita kuchyně | MŠ-100 obědů + 2x svačinka
+10 personál |
| ❖ počet druhů pokrmů | 1x polévka
1x hlavní jídlo
ovoce, dezerty, pečivo |
| ❖ nápoje | čaj, džus, mléko |
| ❖ technologie pokrmů | ze základních surovin
a z polotovarů |

Výrobní provozy

Kuchyně – je členěna na čisté přípravny, přípravnou těsta, linku studené kuchyně, výdej jídel, mytí stolního nádobí a varnou část

Čistá přípravna ovoce a zeleniny - slouží pro konečné dočištění před tepelnou úpravou a je vybavena chladícím stolem s dřezem, krouhačem zeleniny, nástennými policemi, krájecí deskou a kombivýlevkou s umyvadlem.

Čistá přípravna masa – je vybavena chladícím stolem s dřezem, nástennými policemi, řezačkou masa a masodeskou.

Přípravna těsta – je osazena pracovním stolem s dřevěnou deskou se zásuvkami, univerzálním kuch.strojem 60L/30L, stolním robotem, váhou a zavážecím vozíkem.

Studená kuchyně – slouží pro přípravu salátů, kompotů, pomazánek a svačinek. Linka je osazena chladícím stolem, nárezovým strojem a výdejní policí navazující na přípravu nápojů, které je osazena stolem a výrobníkem čaje.

Teplý výdej jídel je vybaven pojízdnou vodní lázní 2x GN 1/1, pojízdným vyhřívaným zásobníkem na talíře, prokládacím režonem a policí s infraohřevem.

Varná linka – slouží pro tepelné zpracování a je vybavena Konvektomatem na 6 GN 1/1 s mycí sprchou, tálovým el.sporákem s elektrickou troubou, napouštěcím ramínkem, pracovním stolem, elektrickou dvojitou pánev 2x 35L a nástennou policí.

Nad varným zařízením je navržen nástenný odsávač par.

Mytí stolního nádobí je vybaveno mycím haubnovým strojem, odsavačem par, vstupním stolem s dřezem se shozem pro odpad, košem, výstupním stolem, tlakovou sprchou, nástennou policí na koše, skříňkou s posuvnými dveřmi a umyvadlem s kolenovým ovládáním.

Mytí a sklad kuchyňského nádobí – je samostatně oddělená místnost a slouží pro mytí nádobí, náradí a náčiní z přípraven a varny, GN nádob a jejich skladování.

Linka pro mytí nádobí je vybavena mycím dvoudřezem, myčkou na černé nádobí, nástennými policemi, vozíkem na koše, sklad.regály a umyvadlem a odsavačem par.

Přípravy

Hrubá přípravna a sklad zeleniny – slouží pro hrubé očištění zeleniny a brambor. Přípravna je vybavena mycím dvoudřezem, škrabkou brambor, plošinovým vozíkem a dřevěnou rohoží.

Sklady

Sklad suchých a chlazených potravin je vybavený regály s hygienickými policemi, které se dají mýt v myčce, dále jsou zde chladící skříně a mrazící skříně.

Sklad inventáře je samostatná místnost na skladování inventáře a je osazena regály.

P o m o c n é p r o v o z y

Šatna a sociální zařízení zaměstnanců

Denní místnost

Úklidová komora - je osazena výlevkou a nástěnnou skříňkou na čisticí prostředky.

II.NP

Výdej je propojen zásobovacím výtahem z varny v 1.NP a je vybaven pojízdným vozíkem.

3. ENERGETICKÁ BILANCE

Pro navržená technologická zařízení je použita elektrická energie z rozvodné sítě
3x230/400V; 50Hz.

❖ instalovaný příkon elektrická energie 86 kW
❖ koeficient současnosti 0,7

4. STAVEBNĚ TECHNOLOGICKÉ POŽADAVKY

Světlá výška pracoviště – pro tepelné zpracování při ploše méně než 50 m² nejméně 2,6 m.
Světlá výška přechodných pracovišť nesmí být nižší než 2,1 m.

Dveře – jejich druh a úprava se řídí provozem a účelem místnosti, a dále požadavky požárně bezpečnostních předpisů. Šířku dveří je nutno volit s ohledem na instalaci technolog.zařízení.

Podlahy - musí být trvanlivé, bezprašné, snadno čistitelné a nehluboké. V místnostech s vlhkým provozem pouze vodotěsné, s vodotěsnicí izolací, příp.provedeny ve spádu ke vpustím.

Stěny - jejich povrch se řídí účelem místnosti.V místnostech s vlhkým provozem je nutno uvažovat omítky s vodotěsnicí přísadou, nebo vápenocementové, příp.obloženy obkladačkami do výše 1,8 m.

Stropy – podhledy – a další závěsná zařízení musí být konstruována tak, aby nedocházelo ke kondenzaci par, k usazování prachu, růstu plísni a opadávání omítky; musí být dobře čistitelná.

Vzduchotechnika - větrání odbytové části pracuje se 100 % čerstvého vzduchu, pouze v době mimo podávání jídel lze použít oběhového vzduchu. Na větrání odbytové části nesmí být napojeno větrání ostatních částí / výrobní, skladovací apod. /.

Větrací zařízení musí být navrženo tak, aby se zabránilo pronikání vzduchu mezi odbytovými a výrobními prostory.

Výkon větracího zařízení se stanoví dle počtu, druhu a velikosti zařizovacích předmětů.

Elektrické zařízení, osvětlení – elektrická zařízení se připojují na normalizovanou proudovou soustavu 3 x 230 / 400 V; 50 Hz. Ochrana před nebezpečným dotykovým napětím se provádí dle ČSN.

Hygiena pracovního prostředí a sanitace – nedílnou součástí zařízení provozu je sanitační řád, který souborem opatření zajišťuje technologické a hospodářské podmínky při plnění hygienických požadavků vydaných Ministerstvem zdravotnictví ČR.

Bezpečnost a ochrana zdraví při práci – vychází z platných norem a bezpečnostních předpisů. Harmonizace národního práva ČR v oblasti BOZP k datu vstupu 1.5.2004 do EU a navazujících zákonů, NV, vyhlášek a ČSN.

- Zákon č.262/2006 Sb.-(ZP) navazující na Listinu zákl.práv a svobod týkající se oblasti BOZP
- Nařízení vlády č.361/2007 Sb. ve znění pozdějších předpisů, kterým se stanoví podmínky ochrany zdraví při práci.

- Nařízení vlády č.378/2001 Sb. ,kterým se stanoví bližší požadavky na bezpečný provoz a používání strojů technických zařízení, přístrojů a náradí.

ČSN EN 1050-Bezpečnost strojních zařízení – zásady pro posouzení rizika.

- Nařízení vlády č. 495/2001 Sb., podmínky pro poskytování ochranných prac.prostředků, mycích, čistících a dezinfekčních prostředků.

- Zákon o ochraně veřejného zdraví č.258/200 Sb. ve znění pozdějších předpisů (NV č.2007 Sb. a zákon č.309/2006 Sb., kterým se upravují další požadavky BOZP)

Projektová dokumentace řeší bezpečnost práce na pracovištích kuch.provozu dostatečným dimenzováním přístupových komunikací vč.prostorů kolem technologických zařízení tak, aby vyhovoval provozním, montážním a údržbovým nárokům.

Za provozu je nutná zvýšená opatrnost pracovníků obsluhujících zařízení s vařící vodou a vývinem páry, zvláště s vařícím tukem, kde je dosahovaná teplota přes 180°C.

Při manipulaci s horkými nádobami apod. je nutné používat předepsané ochranné pomůcky.

V provozu je bezpodmínečně nutné dodržovat veškeré předpisy pro obsluhu strojního zařízení a návody k použití dodané výrobcem.

Všechny osoby pracující ve stravovací části provozu,musí mít předepsanou zdravotní prohlídku nebo platný zdravotní průkaz.

5. ODPADOVÉ HOSPODÁŘSTVÍ

Při likvidaci odpadu z kuchyňského provozu se musí postupovat dle příslušných ustanovení Zákona č.541/2020 Sb. o odpadech & 10 Předcházení vzniku odpadů a & 11 Přednostní využívání odpadů.

Protože se jedná o odpad dle přílohy č.1 k vyhlášce č.381/2001 Sb. bod 02.Odpad z výroby a zpracování potravin a bod 20. Komunální odpady, je nutné pro krátkodobé skladování odpadu v místě jeho vzniku, zajistit jeho třídění pro druhotné využití materiálové, energetické a pod.

Odroz a likvidace odpadu bude smluvně zajištěna u organizace k tomuto účelu zřízená.

Vypracoval T.Růžek v Praze dne 19.4.2023