



## OBSAH

<b>B.1</b>	<b>TECHNOLOGIE .....</b>	<b>3</b>
	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>B.2</b>	<b>LEGISLATIVA .....</b>	<b>3</b>
<b>B.3</b>	<b>HYGIENICKÉ PODMÍNKY NA PROVOZ .....</b>	<b>4</b>
<b>B.4</b>	<b>CELKOVÝ POPIS STAVBY .....</b>	<b>4</b>
B.4.1	ÚČEL UŽÍVÁNÍ STAVBY, ZÁKLADNÍ KAPACITY FUNKČNÍCH JEDNOTEK .....	4
B.4.2	CELKOVÉ PROVOZNÍ ŘEŠENÍ, TECHNOLOGIE VÝROBY .....	5
B.4.3	SANITACE .....	6
B.4.4	HYGIENICKÉ PARAMETRY PROSTOR .....	6
B.4.5	TECHNICKÁ A TECHNOLOGICKÁ ZAŘÍZENÍ .....	6
<b>B.5</b>	<b>PŘIPOJENÍ NA TECHNICKOU INFRASTRUKTURU .....</b>	<b>6</b>
<b>B.6</b>	<b>DOPRAVNÍ ŘEŠENÍ .....</b>	<b>7</b>
	<b>ZÁVĚR .....</b>	<b>7</b>

**B.1 TECHNOLOGIE****Modernizace kuchyně Štefánikova****IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE****Místo stavby – adresa, čísla popisná, katastrální území, parcelní čísla pozemků**

Adresa	Štefánikova 549, 500 11 Hradec Králové
Čísla popisná	549/27
Katastrální území	646873
Parcelní čísla pozemků	1086

**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:	Vyšší odborná škola, Střední škola, Základní škola a Mateřská škola, Hradec Králové, Štefánikova 549
Adresa:	Štefánikova 549, 500 11 Hradec Králové
IČO:	62690361

**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**

Jméno a příjmení:	Ing. Michal Nečas
Email:	michal.necas@proiecturadana.cz
Telefon:	+420 728 919 595

**B.2 LEGISLATIVA**

Zákon č. 166/ 99Sb. o veterinární péči.

Nařízení vlády č. 361/2007 Sb., kterým se stanoví podmínky ochrany zdraví zaměstnanců při práci.

Vyhláška č. 69/2016 Sb. Vyhláška o požadavcích na maso, masné výrobky, produkty rybolovu a akvakultury a výrobky z nich, vejce a výrobky z nich.

Zákon č. 110/1997 Sb. Zákon o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů.

Vyhláška č. 289/2007 Sb. Vyhláška o veterinárních a hygienických požadavcích na živočišné produkty, které nejsou upraveny přímo použitelnými předpisy Evropských společenství.

ČSN 73 41 30 1 Obytné budovy

ČSN 73 41 30 Schodiště a šikmé rampy

ČSN 73 66 60 Vnitřní vodovody

ČSN 73 66 50 Výpočet vnitřních vodovodů  
 ČSN 75 67 60 Vnitřní kanalizace  
 ČSN EN 12056-1 Vnitřní kanalizace  
 ČSN EN 12056-2 Vnitřní kanalizace  
 ČSN 73 60 56-1 Odstavné a parkovací plochy silničních vozidel - Vyhlášky Sb.  
 Vyhl. 268/2009 Sb. O technických požadavcích na stavby  
 Vyhl. 398/2009 Sb. O obecných a technických požadavcích zabezpečující bezbariérové užívání staveb  
 Vyhl. 269/2009 Sb. O obecných požadavcích na využívání území  
 Vyhl. 416/2010 Sb. O ukazatelích a hodnotách přípustného znečištění odpadních vod  
 Vyhl. 150/2010 Sb. O vodách (vodní zákon)  
 Vyhl. 380/2002 Sb. K přípravě a provádění úkolů ochrany obyvatelstva  
 Vyhl. 343/2009 Sb. o hygienických požadavcích na prostory a provoz zařízení a provozoven pro výchovu a vzdělávání dětí a mladistvých  
 Vyhl. 6/2003 Sb. Vyhláška, kterou se stanoví hygienické limity chemických, fyzikálních a biologických ukazatelů pro vnitřní prostředí pobytových místností některých staveb

A další profesní vyhlášky a normy specifikované u jednotlivých profesních projektů.

## 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 400 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 400 jídel za den formou samobslužného 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	400
z toho počet druhů polévek	1
z toho počet druhů hlavních jídel	2

Počet míst v jídelně	-
Počet míst u stolu využitelných	-
Počet rozvozů do jídelnosičů	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 vytríděním, 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 pravé 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 chladicím boxu. K jeho krájení a dalšímu opracování slouží pak vyčleněný úsek přípravy masa v rámci varny a úsek hrubé přípravy masa.

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

Mražené suroviny jsou uchovávány v mrazicích 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 přípravou na myčku na provozní nádobí a dvoudřezem.

Výdej je realizován ve výdejní línii. 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 pro muže a ženy.

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 skříňky, které umožňují schnutí úklidových pomůcek.

K mytí provozního nádobí bude sloužit dřez a v budoucnosti 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 jsou SDK. Strop tvoří výmalba s viditelnými a zakrytými 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.

## 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.

## ZÁVĚR

Objekt je projektován podle norem, stavebních předpisů a vyhlášek platných v České republice.

Předložená dokumentace slouží jako projektová dokumentace pro vydání stavebního povolení a nenahrazuje projektovou dokumentaci pro provádění stavby. Na tuto dokumentaci bude navazovat dokumentace pro provádění stavby. Realizaci stavby je nutné provádět podle dokumentace pro provádění stavby.

**!!! Dokumentace neslouží k realizaci stavby !!!**

V Praze, březen 2024

Ing. Michal Nečas

Proiectura Dana s.r.o.

tel: + 420 728 919 595

e-mail: [michal.necas@proiecturadana.cz](mailto:michal.necas@proiecturadana.cz)