OBJEDNATEL :

KRÁLOVÉHRADECKÝ KRAJ

PIVOVARSKÉ NÁMĚSTÍ 1245
500 03 HRADEC KRÁLOVÉ

VEDOUCÍ PROJEKTANT	ING. DAVID KANIA	
ZODP. PROJEKTANT	JINDŘICH SCHLESINGER	
VYPRACOVAL	MARTIN BÁRTA	
KONTROLOVAL	ING. DAVID KANIA	
KRAJ: KRÁLOVÉHRADECKÝ KRAJ	STAV. ÚŘAD: RYCHNOV NAD KNĚŽNOU	

KANIA, a.s. Špálova 80/9, 702 00 Ostrava - Přívoz
tel : 596 243 487
e-mail : info@kania-ostrava.cz

NÁZEV AKCE:

MODERNIZACE VYŠŠÍ ODBORNÉ ŠKOLY A STŘEDNÍ PRŮMYSLOVÉ ŠKOLY, RYCHNOV NAD KNĚŽNOU, U STADIONU 1166 – ZPRACOVÁNÍ PROJEKTOVÉ DOKUMENTACE A ZAJIŠTĚNÍ VÝKONU AUTORSKÉHO DOZORU

-

AREÁL SOU NA JAMÁCH

STUPEŇ	DPS
DATUM	1/2016
FORMÁT/POČET STR.	A4/05
MĚŘÍTKO	-

NÁZEV OBJEKTU: **SO 02 – OBJEKT ADMINISTRAVY A DÍLEN**	ČÁST: **PROJEKT KUCHYNĚ**	Č. ZAK	15037	ČÍSLO SOUPR.	
		SOUBOR	DOC		

NÁZEV PŘÍLOHY:

TECHNICKÁ ZPRÁVA

Č. PŘÍLOHY :

15037-DPS-D.2.2-SO 02-01

Akce: Modernizace Vyšší odborné školy a Střední průmyslové školy, Rychnov nad Kněžnou, U Stadionu 1166 – zpracování projektové dokumentace a zajištění výkonu autorského dozoru

Investor: Královehradecký kraj, Pivovarské náměstí 1245, 500 03 Hradec Králové

Místo: číslo parcely 2467/4, 2467/5, 2467/11, 2467/6 (celý areál SOU Na Jamách)

T E C H N I C K Á Z P R Á V A

V Ústí nad Orlicí, prosinec 2015

Vypracoval: Martin Bárta za firmu Jindřich Schlesinger GASTRO komplet,
M.R. Štefánika 71
562 01 Ústí nad Orlicí
tel/fax: 465 527 080
e-mail: gastro@gastrokomplet.cz
www.gastrokomplet.cz

1. Identifikační údaje:

Název akce:	Modernizace Vyšší odborné školy a Střední průmyslové školy, Rychnov nad Kněžnou, U Stadionu 1166 – zpracování projektové dokumentace a zajištění výkonu autorského dozoru
Charakter stavby:	výdejna jídel
Místo stavby:	číslo parcely 2467/4, 2467/5, 2467/11, 2467/6 (celý areál SOU Na Jamách)
Investor:	Královehradecký kraj, Pivovarské náměstí 1245, 500 03 Hradec Králové

2. Základní údaje charakterizující stavbu a její provoz:

Záměrem investora je úprava a modernizace stávající výdejny jídel v areálu, kde probíhá odborná praxe žáků školy.

Počet vydaných jídel bude do 130 porcí dvou druhů, polévky a nápoje.

Cílem rekonstrukce a modernizace je stanovit nutné stavební úpravy, úpravy elektroinstalace, zdravotní techniky a vzduchotechniky a obnova a doplnění strojního vybavení stravovacího provozu.

Při zpracování návrhu jsme vycházeli z následujících požadavků investora:

1. Navrhnout úpravu a modernizaci stávajícího stravovacího provozu v souladu s celkovým pojetím, charakterem a zaměřením dle požadavkům nařízení Evropského parlamentu a rady (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin
2. Upravit a doplnit stávající výdejnu jídel o strojní vybavení, které umožní přípravu a výdej výše zmiňovaného počtu porcí.

3. Technologické a dispoziční řešení:

Cílem dispozičního řešení je navržení ekonomického, hygienicky nezávadného moderního provozu pro výdej jídel. Celkové dispoziční řešení je navrženo podle současných poznatků gastronomie a bude tak vyhovovat hygienickým, provozním a bezpečnostním předpisům stanoveným platnými normami.

Uspořádání jednotlivých provozů a komunikací bude využitím moderního technologického vybavení zajištěn plynulý průběh a návaznost technologických postupů a plynulost práce s vyloučením nežádoucího křížení čistých a nečistých provozů.

Dispoziční řešení a popis provozu:

Chodba
Úklidová místnost
Zázemí zaměstnanců
Výdej jídel
Jídelna

Popis jednotlivých prostor:

Chodba

Využívána k zásobování výdejny jídel. V prostoru je vozík na termoporty a skladový regál sloužící k uskladnění termoportů a várnic.

Úklidová místnost

Stavebně oddělený prostor s výlevkou a vodovodní baterií s vodou T/S vodou a regálem na úklidové prostředky.

Zázemí zaměstnanců

Prostor sloužící pro převlékání zaměstnanců z civilního do pracovní oděvu. Je vybaven šatními skříňkami s dvěma oddělenými prostory pro pracovní a civilní oděv.

Dále je zde záchod s předsíňkou s umyvadlem.

Výdejna jídel

Prostor určený k výdeji jídel strávníkům. Výdejna jídel je dělena na následující prostory:

- ohřev jídel – úsek určený pro ohřev dovezené stravy. Prostor je vybaven elektrickým konvektomatem stojícím na podstavci, pracovním stolem se zásuvkou a policí. Nad konvektomatem je umístěna odsávací digestoř s tukovými filtry.
- příprava zeleninových salátů – úsek sloužící k přípravě zeleninových salátů. Prostor je vybaven pracovním stolem se dvěma zásuvkami, dřezem a policí a chladící skříní. Se skladem zeleniny se neuvažuje. Zeleninové saláty budou dováženy připravené a do výdeje budou uskladněny v chladící skříni.
- výdej jídel – úsek sloužící k výdeji stravy. Strava bude vydávaná přes výdejní okénko. Prostor je vybaven elektrickým výdejním vozíkem a dvěma elektrickými ohřívači talířů. Výdejní okénko je osazeno parapetní deskou a předokenní stahovací roletou sloužící k uzavření okénka.
- mytí stolního nádobí – úsek sloužící k mytí a uskladnění stolního nádobí. Prostor je vybaven průchozí myčkou stolního nádobí, vstupním a výstupním stolem k myčce, nástěnnou tlakovou sprchou, automatickým změkčovačem vody, regálem a pojízdným pracovním stolem. Dále je zde parapetní deska příjmového okénka a předokenní roleta.
- mytí provozního nádobí – úsek určený k mytí provozního nádobí. Prostor je vybaven dvoudřezem s odkapní plochou a regálem.

Se skladem zeleniny se neuvažuje. Zeleninové saláty budou dováženy připravené a do výdeje budou uskladněn

Dále je ve výdejně jídel umístěno umyvadlo s tekoucí pitnou studenou a teplou vodou, mísící baterií bez ručního ovládání uzavírání tekoucí vody, dávkovači prostředků na mytí rukou s náplní a ručníky pro jednorázové použití.

Jídelna

Prostor určený ke konzumaci vydané stravy. Prostor je vybaven pojízdným stojanem na příbory a podnosy, pojezdovou dráhou, úsekem určeným pro výdej nápojů, který je vybaven podstavcem pod termos a skleničky a termosem. Dále je prostor vybaven jídelními stoly, židlemi a umyvadly.

4. Stavebně technické požadavky

Použitá technologie

Seznam použité technologie je specifikován v legendě projektové dokumentace nebo ve vlastní specifikaci (rozpočtu). Podlahy a stěny v příslušných prostorách jsou opatřeny omyvatelným obkladem do výše 200 cm. Na oknech jsou sítě proti vnikání hmyzu. Venkovní dveře jsou odolné proti vnikání hlodavců.

Vzduchotechnika

Vzduchotechnika není součástí tohoto návrhu a je předložena jako samostatná příloha.

Ostatní

Bezpečnost a ochrana zdraví při práci

Ve stravovacím provozu hrozí riziko pracovních úrazů jako opaření, popálení, uklouznutí, poranění, úraz elektrickým proudem atd. V oblasti bezpečnosti práce se vychází z platných norem a bezpečnostních předpisů. Nutno dodržovat předpisy, pokyny a návody při práci se strojními, elektrickými zařízeními. S těmito zařízeními mohou pracovat pouze zaškolení pracovníci poučeni o zásadách bezpečnosti práce.

Vliv na životní prostředí

Gastronomický provoz ovlivňuje okolí vodní párou, pachy, teplem hlukem, tekutými a tuhými odpady. Musí proto být provedena potřebná technická opatření (stavební, VZT, ZT, provozní řád) dle příslušných předpisů pro omezení působení těchto vlivů na životní prostředí v rámci povolených limitů.

Použití technologie

Podmínkou splnění požadovaných parametrů provozu je dodržení navržených typů, výkonů a provedení zařízení technologie.