

## G.01 TECHNICKÁ ZPRÁVA

### SEZNAM PŘÍLOH :

- G.01 - Technická zpráva
- G.02 - Půdorys 1.N.P. - dispozice
- G.03 - Půdorys 1.N.P. - napojovací body
- G.04 - Technická specifikace

	<b>ATELIER PAVLÍČEK - architektonická a inženýrská kancelář</b> Rooseveltova 2855, 544 01 Dvůr Králové n/L, IČ: 412 27 221 mobil: (+420) 603 202 456 , <a href="http://www.atelierpavlicek.cz">www.atelierpavlicek.cz</a>					PARÉ Č. :
VEDOUcí PROJEKTU: ING. MAREK PAVLÍČEK	ZODPOVĚDNÝ PROJEKTANT: AUT. ING. MAREK PAVLÍČEK		VYPRACOVAL: DAVID ŠTANGLER			
MÍSTO: LAMPERTICE KRAJ: KRÁLOVÉHRADECKÝ	Č. ZAK. 9 / 22	STUPEŇ: DPS	DATUM: 01 / 2023	MĚŘÍTKO: -	FORMÁT: -	
INVESTOR: KRÁLOVÉHRADECKÝ KRAJ, PIVOVARSKÉ NÁMĚSTÍ 1245, 500 03 HRADEC KRÁLOVÉ AKCE: <b>STAVEBNÍ ÚPRAVY A TECHNOLOGICKÁ ÚPRAVA VEDOUcí KE SNÍŽENÍ ENERGETICKÉ NÁROČNOSTI KUCHYNĚ DD LAMPERTICE GASTROTECHNOLOGIE - TECHNICKÁ ZPRÁVA</b>					VÝKR. Č. :  <b>D.1.1 G.01</b>	

**Celkové dispoziční řešení je navrženo s ohledem na nařízení Evropského parlamentu č. 852/2004 o Hygieně potravin a na platnou vyhlášku Ministerstva zdravotnictví ČR č.137/2004 Sb. o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných v platném znění.**

**Dispoziční a technologické řešení vychází z požadavků současné moderní gastronomie, respektuje provozní a kapacitní požadavky uživatele, technologický tok surovin a zamezuje nežádoucímu křížení čistých a špinavých cest.**

### **Základní údaje provozu**

Jedná se o stravovací provoz domova důchodců Lampertice. Provoz bude zásobován hotovým jídlem z výrobní kuchyně v nově otevřeném objektu domova důchodců v Žacléři, který je na potřebnou kapacitu a vývoz stravy plně vybaven.

provozní charakter:	snídaně, svačiny, obědy, večeře
kapacita kuchyně:	50 klientů + 36 zaměstnanců
sortiment:	polévky, teplá jídla jednoduchá studená kuchyně teplé/studené nápoje
technologie přípravy jídel:	výdej hotových dovezených jídel regenerace zchlazených/zmrazených jídel finální tepelná úprava (fritování) jídel pro okamžitou konzumaci (řízky, obalovaný květák atp.) příprava jednoduché studené kuchyně příprava kuchyňsky očištěného ovoce/zeleniny výroba teplých/studených nápojů
výdej jídel:	v jídelnách na jednotlivých patrech objektu bude jídlo klientům servírováno přímo z výdejních vozíků, nepohybliví klienti budou obslouženi na pokoji servírování probíhá za pomoci zdravotnického personálu
použitá energie:	elektrická síť 230/400V 50Hz,
personál kuchyně:	do 3 osob na směnu

Stravovací provoz objektu v Lamperticích využívá prostor stávající kuchyně a zázemí. Ten bude upraven pro režim dovozu a výdeje hotových jídel, jejich případnou regeneraci a přípravu pro výdej a v ojedinělých případech, kdy to charakter jídla vyžaduje, je možné zajistit finální tepelnou úpravu před výdejem.

### **Rozvržení v rámci objektu**

Kuchyňský provoz se nachází v 1.np objektu a má samostatný zásobovací vstup, který přes předsíňku přímo navazuje na prostor kuchyně.

Provoz je tvořen malým skladovým zázemím, kuchyní, umývárnou nádobí a umývárnou transportních vozíků.

Konkrétně provoz zahrnuje:

- **Sklad bioodpadu**
- **Sklad přepravních obalů**
- **Kuchyň**
- **Umývárnu nádobí**
- **Umývárnu vozíků**
- **Úklidovou komoru**
- **Sklad potravin**

### **Popis provozu**

Zásobování dovezenou stravou bude probíhat zásobovacím vstupem. V zádveří vstupu se nachází prostor skladu termoportů, kde bude probíhat jejich vyskladnění a budou zde uloženy pro následný odvoz.

Mytí přepravních nádob je zajištěno v provozu DD Žacléř.

Kuchyň je sestavena do jednotlivých čistých přípraven a provozních úseků. Jsou to:

#### **Regenerace, ohřev**

Úsek určený k tepelné úpravě jídel je tvořen linkou varné technologie (sporák, konvektomat, stolní fritéza, MW trouba) a odkládacími plochami. Nad linkou je instalován odsavač par s osvětlením připojený na rozvod VZT.

#### **Kompletace a výdej**

Úsek určený ke kompletaci a přípravě k výdeji je tvořen skříňovým pracovním stolem zároveň určeným pro skladování pečiva a pojízdnými výdejními lázněmi pro uložení a transport vydávané stravy do jídelen.

#### **Čistá přípravná studené kuchyně a zeleniny**

V tomto úseku bude probíhat příprava snídaní, svačin a studených večeří. Úsek je vybaven chlazeným stolem pro uložení surovin a polotovarů pro přípravu, dřezem a umyvadlem. Na stole je umístěn nářezový stroj a robot, úsek doplňuje chladicí skříň.

#### **Výroba nápojů**

Úsek určený pro přípravu teplých i studených nápojů vybavený pracovním stolem, výrobníkem horkých nápojů, udržovacími termosy a skříní pro uložení surovin pro výrobu nápojů a komponentů pro technologii výrobníku.

#### **Mytí provozního nádobí**

Provozní úsek vybavený dvoudřezem s oplachovou sprchou pro mytí provozního nádobí a regálem pro jeho uskladnění.

#### **Mytí stolního nádobí**

Stavebně oddělený úsek s nikou pro odložení servírovacího vozíku navazujícím třídícím stolem, předmývacím stolem s dřezem a oplachovou sprchou, průchozí myčkou a výstupním stolem z mycího stroje.

Nad myčkou je umístěna digestoř napojená na rozvod VZT.

Naproti lince mytí jsou umístěny úložné prostory na nádobí v podobě regálu a skříně.

Vybavení umývárny doplňuje samonavíjecí hadice a podlahový odtok.

#### **Sanitace a parkování vozíků**

Samostatná místnost určená pro odložení servírovacích a výdejních vozíků. Vybavena je sprchovací baterií, podlahovým odtokem a volným prostorem pro odložení vozíků.

### Úklidová komora

Je tvořena stavební nikou v prostoru místnosti sanitace vozíků. Zahrnuje výlevku, skříňku pro uložení čisticích prostředků a prostor pro odložení úklidového nářadí.

### Sklad potravin

Samostatná místnost vybavená chladicí a mrazicí skříní a neutrálními úložným prostorem určená pro uskladnění operativní zásoby potravin.

Provoz je dále vybaven skladem biologického odpadu. Sklad je přístupný z venkovního prostoru a je vybaven chladicí skříní pro uložení odpadu, sprchovou baterií a podlahovým odtokem pro možnost sanitace odpadní nádoby.

Kuchyň je vybavena umyvadlem pro bezdotykové mytí rukou včetně zásobníku mýdla a jednorázových ručníků.

Jednotlivé provozní úseky jsou dle účelu vybaveny dřezem s přívodem T+S vody, pracovní plochou, dostatečnými chladicími, mrazicími případně ohřevnými prostory.

Umístění jednotlivých pracovišť zamezuje křížení čistých a špinavých provozů a respektuje požadovaný surovinový tok.

### Zásobování a skladování

Pro provoz je uvažováno denní zásobování. Jídlo a suroviny budou dováženy z výrobní kuchyně DD v Žacléři.

Zásobování provozu bude probíhat zásobovacím vstupem. Strava bude dle druhu uložena do příslušných ohřevných, neutrálních a chladících prostor v kuchyni nebo skladu potravin.

### Úklid

Pro úklid stravovacího provozu je zřízena samostatná úklidová komora v zázemí provozu. Komora je vybavena výlevkou s přívodem tekoucí pitné teplé a studené vody.

### Zázemí personálu

V rámci změny stravovacího provozu proběhne i úprava personální zázemí. Konkrétně se jedná se o zřízení šatny v 1np, která nahradí šatnu stávající.

Sociální zázemí zůstává ve stávající podobě, veškeré zázemí je pak společné pro zdravotnický personál i personál kuchyně.

### Odpadové hospodářství

Pro ukládání biologického odpadu je v objektu zřízen sklad odpadu přístupný z venkovního prostoru.

V provozu bude biologický odpad ukládán do odpadních nádob s vloženými PE pytlí a následně transportován do skladu odpadu.

Odvoz bio odpadu bude prováděn certifikovanou firmou v četnosti dle potřeby provozu.

Komunální a tříděný odpad bude ukládán dle režimu odpadového hospodářství objektu.

### **Požadavky na stavební provedení, bilance materiálů, surovin**

Požadavky na stavbu vycházejí z všeobecných požadavků na pracovní prostředí upřesněných vyhláškou 602/2006 Sb. a nařízením 852/2004 EU.

Stavební konstrukce – použité stavební materiály, stavebně technický stav a vybavení provozovny nesmí negativně ovlivňovat potraviny a produkty. Budovy a provozní místnosti musí být zabezpečeny proti vnikání škůdců a kontaminantů z okolí a musí umožňovat účinné čištění, provádění deratizace, dezinfekce a dezinsekce.

V provozovně, která musí být udržována v čistotě a řádném stavebně technickém stavu, nesmí docházet k hromadění nečistot, styku s toxickými materiály, odlučování částeczek do potravin nebo produktů, ke kondenzaci par, nadměrnému usazování prachu nebo tvorbě plísní. Pro hygienické zpracování a skladování výrobků musí být v provozovně zajištěny vhodné teplotní podmínky. Světlá výška pracovišť, na kterých je vykonávána práce po dobu čtyř a více hodin – trvalá práce – musí být při ploše do 50 m<sup>2</sup> nejméně 2,5m, při době kratší než 4 hodiny nesmí být nižší než 2,1m.

Stěny provozních místností musí být opatřeny omyvatelným povrchem. Podlaha musí být lehce omyvatelná a nesmekavá. Stěny, stropy, podhledy i případná závěsná zařízení musí být konstruovány a provedeny tak, aby nedocházelo ke kondenzaci par, k nadměrnému usazování prachu, k růstu plísní, opadávání omítky, odlučování částic a musí být dobře čistitelné.

Dveře musí mít odolný nenasáklivý hladký povrch. Dveře do skladů potravin a vstupní zásobovací dveře oplechovat do výšky 300 mm. Okna musí minimalizovat průnik a usazování nečistot a prachu. Velikost okna dle účelu místnosti a požadovaného činitele denního osvětlení, v případě situování na osluněnou stranu musí být opatřena clonícím zařízením. Okna, která zajišťují přímé větrání, musí být ve výrobních prostorách, přípravkách, umývárkách a skladech potravin zabezpečena proti vnikání hmyzu a dostupně obsluhou ovladatelná.

Stravovací zařízení je z hlediska akustiky zdrojem provozního hluku. Přípustné hodnoty viz vyhl.13/1997 Sb - opatření viz hluková studie k danému provozu.

Technologie produkující pachy, páry a teplo budou kryty odsávacími digestořemi napojenými na centrální systém VZT.

Větrání kuchyně a odbytové části bude řešeno samostatným projektem VZT v souladu s platnými normami.

Od varných a mycích zařízení odtékají mastné odpadní vody. Napojení do splaškové kanalizace musí být projednáno s místní vodohospodářskou správou - zajišťuje GP.

Zásobování pitnou vodou bude prováděno z veřejného vodovodního řádu s vlastní vodoměrnou soustavou. Spotřebu vody řeší ZT výpočtem na základě údajů o denní produkci jídel. Výtokové armatury jsou předpokládány v běžných standardech – pákové stojánkové, nástěnné s připojením pomocí kulových roháčků. Připojení myček a jiných vybraných zařízení pomocí kulových roháčků se zpětnou klapkou.

Elektrické rozvody musí splňovat požadavky stanovených norem a předpisů. Spotřebiče musí být chráněny nulováním a pospojením viz projekt elektro. Osvětlení ve výrobních prostorech se doporučuje převážně zářivkové. V prostorech s občasným pobytem pracovníků může být i žárovkovými svítidly. Osvětlení pracovních míst se zvláštními nároky na optickou kontrolu musí umožňovat barevnou ostrost a rozlišovací podrobnosti do 1 mm, s intenzitou 500 luxů.

### **Provozní zásady, ochrana životního a pracovního prostředí**

Zařízení stravovací části je náročné na pravidelnou preventivní údržbu, obslužný personál musí být řádně poučen a zaškolen na všech typech technologického zařízení jak z hlediska obsluhy, tak z hlediska bezpečnosti. Pro zajištění údržby a čistoty je nutno použít předepsaných postupů a doporučených čisticích prostředků.

Nedílnou součástí stravovacího provozu bude zpracovaný systém kritických bodů HACCP kde jsou obsaženy všechny provozní podmínky včetně sanitace, bezpečnosti a protiepidemiologických požadavků.