

## Technická zpráva

ARCHIVNÍ ČÍSLO OBJEDNATELE / CUSTOMER DOCUMENT No.:

| REV.: | ÚPRAVA / DESCRIPTION | DATUM / DATE | VYPRACOVAL / MADE BY |
|-------|----------------------|--------------|----------------------|
|       | .                    |              |                      |
|       |                      |              |                      |
|       |                      |              |                      |
|       |                      |              |                      |
|       |                      |              |                      |

|                                                                                 |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                      |
|---------------------------------------------------------------------------------|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| OBJEDNATEL / CLIENT:                                                            |  | TENTO DOKUMENT JE NAŠÍM DUŠEVNÍM VLASTNICTVÍM. BEZ PÍSEMNÉHO SOUHLASU FIRMY BKB METAL, a.s. NESMÍ BÝT KOPÍROVÁN ANI POSKYTNUT TŘETÍM OSOBÁM.<br>THIS DOCUMENT IS THE INTELLECTUAL PROPERTY OF BKB METAL. COPYING OR SUBMITTING TO THIRD PARTIES WITHOUT THE PRIOR WRITTEN CONSENT OF BKB METAL IS FORBIDDEN. |                      |
| FN Olomouc, I. P. Pavlova 185/6, Olomouc                                        |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                      |
| AKCE / ACTIVITY:                                                                |  | VYPRACOVAL / MADE BY                                                                                                                                                                                                                                                                                         | ING. LENKA BESTOVÁ   |
| PD stavební úpravy objektu WD - Stravovací provoz - 1.PP<br>SO 01 Objekt skladů |  | KONTROLOVAL / CHECKED                                                                                                                                                                                                                                                                                        | ING. ADÉLA PRCHALOVÁ |
|                                                                                 |  | SCHVÁLIL / APPROVED                                                                                                                                                                                                                                                                                          | ING. DANIEL RYBA     |
|                                                                                 |  | DATUM / DATE                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 8.11.2019            |
|                                                                                 |  | STUPEŇ / STAGE                                                                                                                                                                                                                                                                                               | DPS                  |
|                                                                                 |  | ZAKÁZKA / CONTRACT                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 19-4358-01           |
|                                                                                 |  | POČET A4 / NUMBER A4                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 15                   |
| OBSAH / TITLE:                                                                  |  | ARCHIVNÍ ČÍSLO / DOCUMENT No.:                                                                                                                                                                                                                                                                               |                      |
| Technická zpráva                                                                |  | BKB-TZ-8514                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                      |

## Obsah

|           |                                                              |           |
|-----------|--------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1</b>  | <b>ÚVOD.....</b>                                             | <b>3</b>  |
| <b>2</b>  | <b>VÝCHOZÍ PODKLADY .....</b>                                | <b>3</b>  |
| 2.1       | VSTUPNÍ PODKLADY .....                                       | 3         |
| 2.2       | KAPACITNÍ ZADÁNÍ .....                                       | 3         |
| <b>3</b>  | <b>LEGISLATIVA APLIKOVANÁ NA STRAVOVACÍ ZAŘÍZENÍ.....</b>    | <b>3</b>  |
| <b>4</b>  | <b>POPIS NAVRHOVANÉHO STAVU .....</b>                        | <b>4</b>  |
| <b>5</b>  | <b>DOPRAVA A MANIPULACE.....</b>                             | <b>9</b>  |
| 5.1       | DOPRAVA DO OBJEKTU .....                                     | 9         |
| 5.2       | DOPRAVA PO OBJEKTU .....                                     | 9         |
| <b>6</b>  | <b>ODPADY A ŠKODLIVINY .....</b>                             | <b>10</b> |
| 6.1       | KAPALNÝ ODPAD.....                                           | 10        |
| 6.2       | TUHÝ ODPAD .....                                             | 10        |
| <b>7</b>  | <b>ŘÍZENÍ STRAVOVACÍHO PROVOZU, HACCP A MONITORING .....</b> | <b>10</b> |
| <b>8</b>  | <b>POŽADAVKY NA ENERGIE .....</b>                            | <b>12</b> |
| <b>9</b>  | <b>POŽADAVKY NA DODAVATELE.....</b>                          | <b>12</b> |
| <b>10</b> | <b>SCHÉMA ETAPIZACE .....</b>                                | <b>12</b> |

# 1 Úvod

Tato profesní část projektové dokumentace řeší technologii gastronomického provozu skladů v objektu WD stravovacího provozu Fakultní nemocnice v Olomouci. Jedná se o rekonstrukci stávajícího objektu.

Projekt se řídí platnou legislativou (zmíněna dále), platné v České Republice v době vypracování projektu (tj. 10/2019).

## 2 Výchozí podklady

### 2.1 Vstupní podklady

Podklady pro zpracování projektu byly:

- Projekt pro stavební povolení z roku 07/2019 archivní číslo BKB-SP-11616.

Ve stávajícím objektu WD stravovacího provozu bude vybudováno v levé části budovy nové skladové zázemí pro kuchyni ve Fakultní nemocnici v Olomouci, která je stávající a je umístěná v 1.NP .Tedy není předmětem tohoto projektu.

Skladové zázemí a část připraven pro kuchyni bude umístěno v 1.PP.

### 2.2 Kapacitní zadání

Skladové hospodářství slouží pro kuchyni s těmito kapacitami:

|                                                                    |                    |
|--------------------------------------------------------------------|--------------------|
| Počet jídel obědy:                                                 | 3700 porcí         |
| Počet jídel snídaně,dopolední svačina ,odpolední svačina, večeře : | 1000 porcí         |
| Celková spotřeba suchých potravin za den:                          | 1110+600 = 1710 kg |
| Celková spotřeba chlazených a mražených potravin za den:           | 1110+600 = 1710 kg |

Na žádost investora bude zvýšen počet zaměstnanců o 15%.

Počty zaměstnanců dle projektu pro stavební povolení po jednotlivých profesních skupinách:

|                              |     |
|------------------------------|-----|
| - vedoucí provozu stravování | 1   |
| - skladnice                  | 7   |
| - kuchaři muži               | 29  |
| - kuchařky ženy              | 60  |
| - závozníci                  | 11  |
| - údržbář (dílňa)            | 1   |
| Celkem                       | 109 |

## 3 Legislativa aplikovaná na stravovací zařízení

Při navrhování kuchyně byly respektovány následující zákony a vyhlášky:

- Nařízení Evropského parlamentu a Rady č.178/2002 ,kterým se stanoví zásady a požadavky potravinového práva a pro oblast stravovacích služeb
- Nařízení Evropského parlamentu a Rady č. 852/2004 o hygieně potravin
- Nařízení Komise ES č.2073/2005, o mikrobiologických kritériích pro potraviny
- Nařízení Evropského parlamentu a Rady č.853/2004, kterým se stanoví zvláštní pravidla pro potraviny živočišného původu
- Zákon č.183/2006 Sb. o územním plánování a stavebním řádu, ve znění pozdějších předpisů
- Zákon č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů v platném znění

- Vyhláška č.137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných v platném znění
- Zákon č.110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů v patném znění
- Vyhláška č.268/2009 Sb. o technických požadavcích na stavby v platném znění
- Zákon č.185/2001 Sb. o odpadech a o změně některých dalších zákonů v platném znění
- Nařízení vlády č.591/2006 Sb. o bližších minimálních požadavcích na bezpečnost a ochranu zdraví při práci na staveništích v platném znění
- Nařízení vlády č.101/2005 Sb. o podrobnějších požadavcích na pracoviště a pracovní prostředí v platném znění
- Nařízení vlády č.361/2007 , kterým se stanoví podmínky ochrany zdraví při práci v platném znění
- Vyhláška č.398/2009 Sb. o obecných technických požadavcích zabezpečujících bezbariérové užívání staveb v platném znění
- ČSN 56 9606 Pravidla správné hygienické a výrobní praxe - Obecné principy hygieny potravin

## 4 Popis navrhovaného stavu

### STŘEDNÍ ČÁST BUDOVY 1.PP

#### **Zásobovací chodba (m.č.010)**

Je určena pro příjem surovin do kuchyně, slouží pro vizuální a hmotnostní kontrolu. Je vybavena váhou zapuštěnou do podlahy poz.18.1.

#### **Kancelář (m.č.480)**

Slouží pro potřeby vedoucí skladních.. Je bez gastro vybavení.

#### **Předsíň WC ženy (m.č.030)**

Slouží jako umývárna WC pro zaměstnance gastronomického provozu.

#### **Kabina WC ženy (m.č.040)**

Slouží jako WC pro zaměstnance gastronomického provozu.

#### **Kabina WC ženy (m.č.050)**

Slouží jako WC pro zaměstnance gastronomického provozu.

#### **WC muži pisoár (m.č.065)**

Slouží jako WC pro zaměstnance gastronomického provozu.

#### **Předsíň WC muži (m.č.060)**

Slouží jako WC pro zaměstnance gastronomického provozu.

#### **Kabina WC muži (m.č.070)**

Slouží jako WC pro zaměstnance gastronomického provozu.

#### **Úklidová místnost (m.č.080)**

Slouží pro potřebu úklidu sociálního zařízení.

#### **Sklad obalů a sklenic (m.č.090)**

Jedná se o sklad vratných obalů a sklenic.

#### **Sklad DKP 2 (m.č.790)**

Slouží pro uskladnění náhradního kuchyňského nádobí.

#### **Kancelář skladních a denní místnost (m.č.490)**

Jedná se o kancelář pro pracovníky skladu. Bude sloužit 4 zaměstnancům skladu k vedení administrativy a zároveň 8 zaměstnancům skladu jako denní místnost. Bude vybavená kuchyňskou linkou poz.20.1, dřezem poz.20.2 a lednicí poz.20.3.

#### **Stanice vysokozdvížných vozíků (m.č.690)**

Zde bude zaparkován stávající plynový vysokozdvizný vozík. Projekt počítá v budoucnosti s pořízením elektrického vysokozdvizného vozíku. V místnosti je příprava pro nabíjecí automat.

#### **Výtah (m.č.720)**

Jedná se o nákladní výtah a slouží k dopravě surovin mezi 1.PP a 1.NP.

#### **Výtah (m.č.700)**

Jedná se o nákladní výtah a slouží k dopravě surovin mezi 1.PP a 1.NP.

### **LEVÁ ČÁST BUDOVY 1.PP**

#### **Hrubá příprava zeleniny (m.č.390)**

Slouží pro očištění zeleniny od hrubých nečistot jako zbytky hlíny, nebo pro odstranění slupek (škrábání brambor a kořenové zeleniny).

Strojní očištění se provádí pomocí dvou elektrických škrabek na zeleninu poz.2.3. U škrabek jsou umístěny podlahové vpustě poz.2.4 a na tyto vpustě jsou umístěny lapače škrabu a slupek. Vedle škrabky je umístěna myčka na zeleninu s kapacitou 14-70 kg poz.2.6.

Naproti škrabkám poz.2.3 a myčky na zeleninu poz.2.6 je umístěná sestava stolů na stavební sokl. Neutrální pracovní stůl poz.2.7 , dva dvoudřezy poz.2.8,2.8a vybavené tlakovou sprchou. Ty slouží k ručnímu dočišťování.

V neutrálním stole poz.2.7 je zabudované nerezové umyvadlo vybavené bezdotykovou baterií poz.2.10. V místnosti je celkem 6 namáčecích vozíků poz.2.5 a jeden regál poz.2.1.

#### **Čistá příprava zeleniny (m.č.450)**

Místnost určená pro dočištění zeleniny po hrubé přípravě, zejména k dalšímu zpracování (krouhání, sekání, kostičkování).

Přípravná je vybavená stolem se dvěma dřezy poz.1.4 , chlazeným stolem poz.1.6, neutrálním pracovním stolem poz.1.3,1.5 na stavebním soklu. Dále dvěma digitálními váhami poz.1.2, dvěma krouhači na zeleninu poz.1.9, míchačkou salátů poz.1.8, lednicí poz.1.10 a regálem poz.1.7. Umyvadlo vybavené bezdotykovou baterií poz.1.1 je zabudované do pracovního stolu poz.1.3. Nad pracovním stolem poz.1.3 je umístěná závěsná skříňka poz.1.11. Místnost je vybavená čtyřmi regálovými vozíky na gastronádoby poz.1.12 určené k přepravě zeleniny v gastronádobách.

#### **Mrazicí box maso (m.č.380)**

Mražená místnost pro velkokapacitní skladování v regálech a přepravech. Jedná se o modulární stavbu z PUR panelů na míru, vč., izolované bezbariérové podlahy z PUR panelů.

Součástí mrazicího boxu je řešení izolačních podlah se skladbou : PUR panel tl. 100 mm a vodovzdornou překližkou s protiskluzem ( boxy budou zapuštěny pod čistou podlahu – 120 mm). Pod podlahou mrazicího boxu bude zhotoven PVC rošt z důvodu rosného bodu.

Mrazírenské dveře jsou vyráběny z nejkvalitnějších ocelí nebo slitin AL a izolovány ekologickými (PUR) pěny. Dveře mají vyhřívaný rám dveří.

Dřevěné prvky jsou z konstrukce plně vyloučeny , naopak jsou v široké míře použity vysoce odolné plasty. Rohové spoje ( podlaha-stěna- stěna-stěna, stěna- strop) uvnitř mrazíren jsou zališťovány plastovými sanitárními lištami. Vnější rohové spoje panelu jsou překryty pozink. lištami „L „ bílé barvy . Veškeré spoje panelů jsou tmeleny trvale pružným tmelem bílé barvy.

Box je vybaven 9 regály.

#### **Sklad koření (m.č.370)**

Místnost slouží ke skladování koření v regálech.

Je vybaven 9 regály.

#### **Sklad kávy a čaje (m.č.400)**

Místnost slouží ke skladování koření v regálech.

Je vybaven 10 regály.

#### **Úklidová místnost a sklad chemie (m.č.350)**

Tato místnost slouží k úklidu gastro provozu, ke skladování čistících prostředků a chemie potřebné pro provoz kuchyně.

#### **Sklad DKP 3 (m.č.360)**

Bude sloužit jako sklad pro nepotravinový spotřební materiál provozu kuchyně. Je vybavena devíti regály.

#### **Výtah (m.č.340)**

Slouží k dopravě z 1.NP do 2.NP pro osoby s omezenou schopností pohybu. Není určen pro gastronomický provoz.

#### **Chodba (m.č.110)**

Slouží jako dopravní koridor gastronomického provozu. Slouží

#### **Chladicí box vejce (m.č.190)**

Chlazená místnost pro velkokapacitní skladování v regálech a přepravek. Jedná se o modulární stavbu z PUR panelů na míru, izolovaná bezbariérová podlaha je součástí stavby.

Dřevěné prvky jsou z konstrukce plně vyloučeny, naopak jsou v široké míře použity vysoce odolné plasty. Rohové spoje (podlaha-stěna- stěna-stěna, stěna- strop) uvnitř chladíren jsou zalištovány plastovými sanitárními lištami. Vnější rohové spoje panelů jsou překryty pozink. lištami „L „ bílé barvy. Veškeré spoje panelů jsou tmeleny trvale pružným tmelem bílé barvy.

Box je vybaven 7 regály.

#### **Chladicí box mléko (m.č.180)**

Chlazená místnost pro velkokapacitní skladování na paletách.

Jedná se o modulární stavbu z PUR panelů na míru, izolovaná bezbariérová podlaha je součástí stavby.

Dřevěné prvky jsou z konstrukce plně vyloučeny, naopak jsou v široké míře použity vysoce odolné plasty. Rohové spoje (podlaha-stěna- stěna-stěna, stěna- strop) uvnitř chladíren jsou zalištovány plastovými sanitárními lištami. Vnější rohové spoje panelů jsou překryty pozink. lištami „L „ bílé barvy. Veškeré spoje panelů jsou tmeleny trvale pružným tmelem bílé barvy.

#### **Chladicí box mléčné výrobky, tuky (m.č.170)**

Chlazená místnost pro velkokapacitní skladování v regálech a v přepravek.

Jedná se o modulární stavbu z PUR panelů na míru, izolovaná bezbariérová podlaha je součástí stavby.

Dřevěné prvky jsou z konstrukce plně vyloučeny, naopak jsou v široké míře použity vysoce odolné plasty. Rohové spoje (podlaha-stěna- stěna-stěna, stěna- strop) uvnitř chladíren jsou zalištovány plastovými sanitárními lištami. Vnější rohové spoje panelů jsou překryty pozink. lištami „L „ bílé barvy. Veškeré spoje panelů jsou tmeleny trvale pružným tmelem bílé barvy.

Box je vybaven 7 regály.

#### **Chladicí box uzenin (m.č.160)**

Chlazená místnost pro velkokapacitní skladování v regálech a v přepravek.

Jedná se o modulární stavbu z PUR panelů na míru, vč., izolované bezbariérové podlahy z PUR panelů.

Součástí chladicího boxu je řešení izolačních podlah se skladbou: PUR panel tl. 100 mm a vodovzdornou překližkou s protiskluzem (boxy budou zapuštěny pod čistou podlahu – 120 mm). Pod podlahou chladicího boxu bude zhotoven PVC rošt z důvodu rosného bodu.

Dřevěné prvky jsou z konstrukce plně vyloučeny , naopak jsou v široké míře použity vysoce odolné plasty. Rohové spoje ( podlaha-stěna- stěna-stěna, stěna- strop) uvnitř chladíren jsou zališťovány plastovými sanitárními lištami. Vnější rohové spoje panelu jsou překryty pozink. lištami „L „ bílé barvy . Veškeré spoje panelů jsou tmeleny trvale pružným tmelem bílé barvy.

Box je vybaven 7 regály.

#### **Mrazící box zelenina a polotovary (m.č.130)**

Mrazící místnost pro velkokapacitní skladování v regálech a v přepravech.

Jedná se o modulární stavbu z PUR panelů na míru, vč., izolované bezbariérové podlahy z PUR panelů.

Součástí mrazícího boxu je řešení izolačních podlah se skladbou : PUR panel tl. 100 mm a vodovzdornou překližkou s protiskluzem ( boxy budou zapuštěny pod čistou podlahu – 120 mm). Pod podlahou mrazícího boxu bude zhotoven PVC rošt z důvodu rosného bodu.

Mrazírenské dveře jsou vyráběny z nejkvalitnějších ocelí nebo slitin AL a izolovány ekologickými (PUR) pěny. Dveře mají vyhřívaný rám dveří.

Dřevěné prvky jsou z konstrukce plně vyloučeny , naopak jsou v široké míře použity vysoce odolné plasty. Rohové spoje ( podlaha-stěna- stěna-stěna, stěna- strop) uvnitř mrazíren jsou zališťovány plastovými sanitárními lištami. Vnější rohové spoje panelu jsou překryty pozink. lištami „L „ bílé barvy . Veškeré spoje panelů jsou tmeleny trvale pružným tmelem bílé barvy.

Box je vybaven 7 regály.

#### **Chladící box ovoce a zelenina (m.č.120)**

Chlazená místnost pro velkokapacitní skladování v regálech a v přepravech a na paletách.

Box je vybaven 3 regály. Jedná se o modulární stavbu z PUR panelů na míru, izolovaná bezbariérová podlaha je součástí stavby.

Dřevěné prvky jsou z konstrukce plně vyloučeny , naopak jsou v široké míře použity vysoce odolné plasty. Rohové spoje ( podlaha-stěna- stěna-stěna, stěna- strop) uvnitř chladíren jsou zališťovány plastovými sanitárními lištami. Vnější rohové spoje panelu jsou překryty pozink. lištami „L „ bílé barvy . Veškeré spoje panelů jsou tmeleny trvale pružným tmelem bílé barvy.

#### **Strojovna VZT (m.č.320)**

Jedná se o technickou místnost, kde nebude mít běžně personál přístup. Bude zde umístěna jednotka VZT určená pro větrání levé části objektu WD 1.PP.

#### **Sklad suchých potravin, sklad nápojů a sterilovaných potravin (m.č.140)**

Tato největší místnost 1.P.P. slouží ke skladování potravin na paletách ve skladovacích buňkách nebo v regálech.

Je zde celkem 17 dvouřadových paletových regálů poz.13.1. Tedy  $2 \times 17 = 34$  palet. Každý regál má nosnost 3000kg.

Déle je zde možnost skladovat v 31 regálech.

#### **Chladící box maso (m.č.150)**

Chladící místnost pro velkokapacitní skladování v regálech a v přepravech. Jedná se o modulární stavbu z PUR panelů na míru, vč., izolované bezbariérové podlahy z PUR panelů.

Součástí chladícího boxu je řešení izolačních podlah se skladbou : PUR panel tl. 100 mm a vodovzdornou překližkou s protiskluzem ( boxy budou zapuštěny pod čistou podlahu – 120 mm). Pod podlahou chladícího boxu bude zhotoven PVC rošt z důvodu rosného bodu.

Dřevěné prvky jsou z konstrukce plně vyloučeny , naopak jsou v široké míře použity vysoce odolné plasty. Rohové spoje ( podlaha-stěna- stěna-stěna, stěna- strop) uvnitř chladíren jsou zališťovány plastovými sanitárními lištami. Vnější rohové spoje panelu jsou překryty

pozink. lištami „L „ bílé barvy . Veškeré spoje panelů jsou tmeleny trvale pružným tmelem bílé barvy.

Box je vybaven 8 regály.

#### **Hrubá příprava masa (m.č.100)**

Slouží pro očištění masa a porcování na menší kusy, odsekání od kostí atd.

Místnost je vybavená umyvadlem s bezdotykovou baterií poz.3.1 zabudovaným v pracovním stole 3.7a poz.3.7, dřezem poz.3.2, dvěma špalky poz.3.3, dvěma neutrálními pracovními stoly 3.7, dvěma rozmrazovacími skříněmi poz.3.11, univerzálním kuchyňským robotem poz.3.10, zabudovanou váhou do podlahy poz.3.5 a regálem poz.3.12. Nad jedním neutrálním pracovním stolem poz.3.7 je umístěná závěsná skříňka poz.3.8.

#### **Sklad DKP 1 (m.č.760)**

Bude sloužit jako sklad pro nepotravinový spotřební materiál provozu kuchyně.

#### **Sklad biologického odpadu (m.č.730)**

V místnosti je vestavěn chladicí box poz.4.1 na dehydrovaný bio odpad.

Jedná se o modulární stavbu z PUR panelů na míru, izolovaná bezbariérová podlaha je součástí stavby.

Dřevěné prvky jsou z konstrukce plně vyloučeny , naopak jsou v široké míře použity vysoce odolné plasty. Rohové spoje ( podlaha-stěna- stěna-stěna, stěna- strop) uvnitř chladíren jsou zalištovány plastovými sanitárními lištami. Vnější rohové spoje panelů jsou překryty pozink. lištami „L „ bílé barvy . Veškeré spoje panelů jsou tmeleny trvale pružným tmelem bílé barvy.

Odpad sváží specializovaná firma..

#### **Sklad tříděného odpadu (m.č.740)**

Zde se skladuje tříděný odpad v kontejnerech jako plasty, papír, sklo a směsný komunální odpad.

V místnosti je navrženo zařízení určené k dehydrataci biologického odpadu poz.4.2. Toto zařízení sníží odpad na 20%. Takto zpracovaný odpad se uchovává v chladícím boxu poz.4.1 v m.č.730.

Probíhá zde také mytí nádob na odpad ve výlevce.

K mytí rukou obsluhy slouží nerezové umyvadlo vybavené bezdotykovou baterií poz.19.1.

#### **Strojovna chlazení (m.č.760)**

V této místnosti budou umístěny kompresorové jednotky od těchto chlazených a mražených boxů: chladicí box masa poz.12.1, chladicí box ovoce a zeleniny poz.5.1, mrazicí box zeleniny poz.6.1, chladicí box uzenin poz.7.1, chladicí box mléčné výrobky poz.8.1, chladicí box mléko poz.9.1, chladicí box vejce poz.10.1 a mrazicí box masa poz.11.1. Kondenzační jednotky od těchto boxů budou umístěny na konzolách na fasádě objektu v blízkosti místnosti strojovny chlazení m.č.760.

### **PRAVÁ ČÁST BUDOVY 1.PP**

#### **Spisovna (m.č.750)**

Zde jsou uloženy dokumenty a spisy. Je vybavená 20 regály poz.22.1.

#### **Šatna kuchařů (m.č.520)**

Šatna slouží k převlékání 29 zaměstnanců kuchyně, mužů. Je vybavená 29 dvojími šatními skřínkami a umyvadlem.

#### **WC muži (m.č.530)**

Slouží jako WC pro zaměstnance gastronomického provozu a je součástí šatny (m.č.520).

#### **Pisoár muži (m.č.540)**

Slouží pro zaměstnance gastronomického provozu a je součástí šatny (m.č.520).

#### **Umyvárna muži (m.č.550)**

Slouží pro zaměstnance gastronomického provozu a je součástí šatny (m.č.520). Jsou zde umístěny tři umyvadla a tři sprchy.

#### **Šatna závozníci, dílna (m.č.560)**

Šatna slouží k převlékání 11 zaměstnanců gastronomického provozu, mužů. Je vybavená 11 dvojími šatními skříňkami.

Součástí šatny je umývárna (m.č.550), WC (m.č.530), pisoár (m.č.540).

#### **Denní místnost (m.č.570)**

Je součástí dílny a slouží k oddechu údržbáře. Bude vybavená kuchyňskou linkou poz.21.1, dřezem poz.21.2 a lednicí poz.21.3.

#### **Dílna (m.č.580)**

Je určena pro potřeby údržbáře. Vybavení dílny není předmětem dodávky gastrotechnologie.

#### **Chodba pravé části (m.č. 500)**

Slouží jako spojovací chodba k jednotlivým místnostem pravé části.

#### **Strojovna VZT 2 (m.č.670)**

Jedná se o technickou místnost, kde nebude mít běžně personál přístup. Bude zde umístěna jednotka VZT určená pro odvětrání pravé části objektu WD 1.PP.

#### **Úklidová místnost (m.č.630)**

Slouží pro potřebu úklidu pravé části budovy. Je vybavená výlevkou.

#### **WC ženy 1 (m.č.460)**

Slouží pro potřeby personálu gastronomického provozu - ženy.

#### **WC ženy 2 (m.č.470)**

Slouží pro potřeby personálu gastronomického provozu - ženy.

#### **Skladová rezerva (m.č.680)**

Na základě požadavku investora byla navržena tato místnost.

#### **Skladová rezerva (m.č.770)**

Na základě požadavku investora byla navržena tato místnost jako skladová rezerva.

#### **Šatna skladnic (m.č.650)**

Šatna slouží k převlékání 7 zaměstnanců skladnic, žen. Je vybavená 7 dvojími šatními skříňkami a umyvadlem.

#### **Umývárna (m.č.640)**

Slouží pro zaměstnance gastronomického provozu kuchařek a skladnic žen a je součástí šatny (m.č.610 a m.č.650). Jsou zde umístěny čtyři umyvadla a čtyři sprchy.

#### **Šatna kuchařek (m.č.610)**

Šatna slouží k převlékání 60 zaměstnanců kuchyně, žen. Je vybavená 60 dvojími šatními skříňkami a umyvadlem.

#### **Výtah (m.č.600)**

Jedná se o nákladní výtah a slouží k dopravě osob mezi 1.PP a 1.NP.

## **5 Doprava a manipulace**

### **5.1 Doprava do objektu**

K zásobování provozu surovinami budou sloužit auta dodavatelů. Zásobování bude probíhat přes zásobovací chodbu (m. č. 010) a chodbu levé části (m. č. 110) do skladů potravin.

### **5.2 Doprava po objektu**

Suroviny se po zvážení a překontrolování zavezou do chladících, mrazících boxů a do skladů potravin. Ze skladů budou suroviny pro denní potřebu přepraveny před započítáním přípravy jídel do přípravny masa (m.č.100), do hrubé přípravny zeleniny (m.č.390) a dále do přípravny čisté zeleniny (m.č.450).

A odtud budou distribuovány do 1.NP do varny. Kuchyňský provoz umístěný v 1. NP není předmětem tohoto projektu.

Manipulace s břemeny bude probíhat pomocí ručních a elektrických nebo plynových vozíků, proto je celý provoz řešen jako bezbariérový.

## **6 Odpady a škodliviny**

Při procesu skladování výdeje a mytí nádobí vznikají plynné exhalace, tekuté odpady a tuhé odpady.

### **6.1 Kapalný odpad**

Kapalný odpad od dřezů (bez tukové zátěže), od žlabů (bez tukové zátěže), WC, sprch a umývadel jsou odvedeny komunální kanalizací.

### **6.2 Tuhý odpad**

Tuhý odpad lze začlenit do Třídy 20 Komunální odpady. Odpad je začleněn dle Katalogu odpadů do těchto skupin

200101 Papír a lepenka

200102 Sklo

200108 Biologický rozložitelný odpad z kuchyní a stravoven

200125 Jedlý tuk a olej

200139 Plasty

200140 Kovy

Tuhý odpad lze rozdělit do dvou skupin. Je to odpad biologický a komunální. Každý z těchto odpadů je skladován odděleně. Komunální odpad jako jsou nevratné obaly, sklo, plechovky, papír a podobně bude tříděn a ukládán do kontejnerů, které budou umístěny v m.č.740 a pravidelně odváženy specializovanou firmou spolu s odpadem celého objektu. Biologický odpad bude ukládán v chladícím boxu poz.4.1 v m.č.730 a následně zpracován v elektrickém kompostéru s dezodoračním filtrem v místnosti (m. č. 740).

## **7 Řízení stravovacího provozu, HACCP a monitoring**

Každý stravovací provoz je povinen zavést „Kritické body“ (dále jen HACCP). Je to požadavek

Nařízení EU a rady ES č.852/2004 o hygieně potravin.

Systém HACCP je aktivní strategie vyhledávání takových procesů ve výrobě pokrmů, v nichž hrozí největší riziko porušení zdravotní nezávadnosti.

HACCP stanovuje, vyhodnocuje a kontroluje rizika, která by mohla ovlivnit zdravotní nezávadnost potravin a pokrmů. Dále zabezpečuje výrobu jak po technologické, tak po technické stránce a zvyšuje prestiž celého provozu. Správné dodržování zamezuje vzniku různých onemocnění.

HACCP je zkratka anglických slov Hazard Analysis Critical Control Point. Volně přeloženo - Analýza rizik a tvorba kritických kontrolních bodů.

Jako součást systému HACCP je navržen monitoring fyzikálních veličin. V tomto provozu se jedná o měření teplot a vlhkostí ve vybraných místnostech a zařízeních. Pro měření prostorových teplot a vlhkostí bude instalován stabilní monitorovací systém typu měřicí čidlo připojené vedením k PC a software, který trvale snímá a ukládá teploty v požadovaném intervalu. Jednotlivá čidla komunikují pomocí sériového rozhraní, tedy jsou zapojena v sérii, v takzvané linii. Máme navrženou 1 linii. O která zařízení a místnosti se jedná, nám určí následná tabulka:

**1.NP**

| OZN. | NÁZEV MÍSTNOSTI               | Teplota + vlhkost<br>v místnosti | Teplota v chladících /<br>mrazících zařízeních |
|------|-------------------------------|----------------------------------|------------------------------------------------|
| 100  | PŘÍPRAVNA MASA                | 1                                |                                                |
| 150  | CHLADÍČÍ BOX MASA             |                                  | 1                                              |
| 120  | CHLADÍČÍ BOX OVOCE A ZELENINY |                                  | 1                                              |
| 130  | MRAZÍČÍ BOX OVOCE A ZELENINY  |                                  | 1                                              |
| 160  | CHLADÍČÍ BOX UZENIN           |                                  | 1                                              |
| 170  | CHLADÍČÍ BOX MLÉČNÝCH VÝROBKŮ |                                  | 1                                              |
| 180  | CHLADÍČÍ BOX MLÉKA            |                                  | 1                                              |
| 190  | CHLADÍČÍ BOX VEJCE            |                                  | 1                                              |
| 140  | SKLAD SUCHÝCH POTRAVIN        | 1                                |                                                |
| 450  | ČISTÁ PŘÍPRAVA ZELENINY       | 1                                |                                                |
| 730  | CHLADÍČÍ BOX BIO ODPADU       |                                  | 1                                              |
| 390  | HRUBÁ PŘÍPRAVA ZELENINY       | 1                                | 1                                              |
| 380  | MRAZÍČÍ BOX MASA              |                                  | 1                                              |
| 370  | SKLAD KOŘENÍ                  | 1                                |                                                |
| 400  | SKLAD KÁVY A ČAJE             | 1                                |                                                |

Tento systém monitorování je součástí gastronomické technologie. Projekt slaboproudu řeší pouze potřebné kabelové rozvody pro tento systém, který bude umístěn dle výkresové dokumentace.

Kabelové rozvody jsou rozděleny do jedné LINIE. Navržená LINIE je svedena do 1.NP do m.č.: 106 kancelář, kde budou napojeny na monitorovací a vyhodnocovací PC.

Systém se bude zavádět po spuštění kuchyně za účinné spolupráce provozovatele. Doba zavádění bývá u provozů takového rozsahu cca 6 měsíců. Postup bude následující.

### 1. Analýza ve stravovacím provozu

### 2. Vypracování Provozně-organizačního řádu

- písemné a elektronické podobě na CD
- tabulky pro označení skladů a pracovišť

### 3. Zavádění systému H.A.C.C.P.

Aktivní pomoc při definování systému H.A.C.C.P. a naplnění programu – proškolení pracovníků

Systém bude mimo jiné obsahovat:

Část vzdělávací:

- Příslušné zákony a vyhlášky uvedené v plném znění
- Požadavky na stavební a prostorové uspořádání provozu včetně schémat a studií jednotlivých částí
- Komplexní definici a kontrolu celého provozu
- Popis všech používaných technologií a materiálů ve vztahu k jednotlivým částem provozu
- Teorii nebezpečí vzniku kontaminace pokrmů

- Požadavky na výrobu pokrmů z hlediska teplot a časů pro příjem, skladování, přípravu, konečnou úpravu, expedici a výdej
- Problematiku tvorby kritických kontrolních bodů – H.A.C.C.P. systém (povinnosti ze zákona pro větší provozy)
- Povinnosti zaměstnanců
- Základy osobní hygieny
- Část aktivní obsahuje:
- Automatické zavedení systému kritických kontrolních bodů a následné provozování systému H.A.C.C.P.
- Způsoby měření teplot a časů v nejrizikovějších technologických postupech
- Dokumentaci o prováděných činnostech a jejich zaznamenávání

KREDIT - skladové hospodářství

Ve stávajícím gastronomickém provozu je již zaveden systém KREDIT. Jedná se o systém, který automatizuje procesy plánování, nákupu, výroby a rozvozu stravy.

## 8 Požadavky na energie

|                                      |                   |
|--------------------------------------|-------------------|
| Instalovaný příkon silnoproud        | 48 [kW]           |
| Předpokládaný koeficient současnosti | 0,7               |
| Odhadovaná denní potřeba vody        | 10 m <sup>3</sup> |
| Z toho teplé vody o teplotě 45°C     | 3 m <sup>3</sup>  |

## 9 Požadavky na dodavatele

Přestože byly zpracovány veškeré detailní podklady a předány generálnímu projektantu stavby, musí dodavatel technologie v rámci dodávky zpracovat tzv. vývodové plány (tedy upřesnění napojovacích bodů médií pro vlastní stroje) a předat je generálnímu dodavateli. Dále dodat detailní výkresy podlahových žlabů, vč. rozkresu jednotlivých žlabů s řezy (pro ověření možnosti zabudování vzhledem k výšce skladby podlahy), umístění odpadů a zakótování vlastních žlabů v prostoru (opět v souladu s dodávanou technologií). Obecně platí, že nerezový nábytek a regály, je nutno před instalací zaměřit v čisté stavbě (po provedení obkladů).

## 10 Schéma etapizace

Stavba bude realizována ve čtyřech etapách. Schéma etapizace je naznačeno v půdorysech.





