

D.1.4.4 -100 - TECHNICKÁ ZPRÁVA

DOKUMENTACE PRO PROVEDENÍ STAVBY

CHARAKTERISTIKA ŘEŠENÍ VÝDEJNY POKRMŮ

Název zakázky:	REKONSTRUKCE VÝDEJNY JÍDEL NA SPRÁVĚ PODNIKU POVODÍ ODRY
Místo stavby :	K.Ú. Moravská Ostrava (713520), p.č. 2567/6, 2567/2 ul. Varenská
Investor :	Povodí Odry, státní podnik, Varenská 3101/49, Moravská Ostrava, 701 26, Ostrava
Stupeň dokumentace :	Dokumentace pro provedení stavby
Hlavní projektant :	PROJEKTSTUDIO EUCZ, s.r.o. Opavská 6230/29A Ostrava Poruba
Vypracovali:	Tomáš Kalabus, odborný konzultant, IČO 64598730 Ing. arch. Zuzana Sýkorová
Obsah:	Řešení stravovacího provozu: - Základní cíle navrhovaného řešení provozu - Popis řešení

Základní cíle navrhovaného řešení provozu:

Cílem stavebních úprav je revitalizovat a modernizovat prostor výdejny jídel a navazující jídelny v objektu správní budovy Povodí Odry pro zvýšení její kapacity a uživatelského komfortu. Dojde k rozšíření funkčních / provozních ploch výdejny a úpravny jídel a zároveň rozšíření prostoru jídelny na úkor původní kanceláře – m.č. 320. Tato dokumentace řeší technologické vybavení výdejny jídel. Navazující prostory a stavební práce nejsou předmětem této dokumentace.

Podkladem k řešení byl stavební výkres od GP (viz. koordinace s navazující PD popsána níže v odstavci „Popis řešení“). Dále je návrh řešen podle stavebního zákona č. 183/2006 Sb, „stavební zákon“ a to ve znění pozdějších předpisů, vyhlášky 268/2009 Sb., o technických požadavcích na stavby, ve znění vyhlášky 20/2012 Sb., zákona č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných, dále ve znění vyhlášky MZ č. 602/2006 Sb., kterou se mění vyhláška č. 137/2004 Sb.

Do celého provozu bude zaveden systém H.A.C.C.P.

Anglická zkratka HACCP neboli „Hazard Analysis and Critical Control Points" (analýza nebezpečí a kritické kontrolní body, v českém prostředí označován jako systém kritických bodů) je soubor preventivních opatření, které slouží k zajištění zdravotní nezávadnosti potravin a pokrmů během všech činností související s:

- výrobou,
- zpracováním,
- skladováním,
- manipulací,
- přepravou a prodejem konečnému spotřebiteli.

Provozní předpoklady

- u umývadla na ruce je k dispozici baterie bez ručního zavírání, dávkovač tekutého mýdla s náplní, zásobník na papírové ručníky a pod umývadlem nástěnný koš na použité papírové ručníky
- stolní nádobí je umýváno ve vyčleněném úseku ve dřezu opatřeném tlakovou stojánkovou baterií se sprchou, umývání provozního nádobí je ve vyčleněném úseku ve dřezu opatřeném stojánkovou tlakovou baterií se sprchou. Raménka baterií mycích a ostatních dřezů dlouhá otočná. Všechny přívody vody opatřit ventily.
- potraviny se skladují v rámci kuchyně ve vyčleněném prostoru v ledničce, mrazničce a regálech
- Zásobování je dveřmi z chodby dle provozního řádu.
- K dispozici jsou jednotlivé technologické úseky; skladba zařízení je patrna z výkresů technologie provozu.

Požadavky na stavební konstrukce, stavební úpravy, profese (zajistí dodavatel stavby a technického zařízení budovy) – předpoklady pro instalaci gastro vybavení:

- Svítidla umístěná nad místy manipulace s potravinami a pokrmů musí být bezpečnostního typu a musí být chráněna tak, aby v případě rozbití nedošlo ke kontaminaci potravin a produktů.
- Nad tepelnými zdroji, které produkují páru a pach negativně ovlivňující okolní prostředí, musí být instalováno zařízení k odsávání: Nad určenými spotřebiči instalovat digestoř.

- Stěny a příčky musí být hladké, v provozech a na pracovních úsecích, kde může docházet k jejich významnému znečištění nebo zmaččení, musí mít pro vodu nepropustnou, nenasákavou, dobře omyvatelnou úpravu povrchu umožňující dezinfekci až do výšky odpovídající pracovním činnostem (například v umývárkách nádobí, přípravných, kuchyních, hygienických zařízeních nebo ve skladu odpadků). Použijí se odolné, nenasákavé, omyvatelné a netoxické materiály. Doporučená výška cca 2m.
- Dveře musí mít hladký, snadno čistitelný a dezinfikovatelný povrch. Použijí se odolné, hladké a nenasákavé materiály. Konstrukce oken musí minimalizovat usazování nečistot a prachu.
- Provozovna musí být zásobena tekoucí pitnou vodou. Pro přípravu pokrmů a činnosti s tím související musí být použita pitná voda.
- Koeficient drsnosti podlah 0,6.
- Dle platných ČSN pamatovat na ochranné pospojování.

Při návrhu modernizace a nového gastro vybavení výdejny jídel byl kladen důraz na dosažení maximální funkčnosti, při splnění hygienických kritérií daných o přípravě, uchování a výdeji jídel - a to:

- Zabezpečit skladování surovin v minimálním potřebném množství
- Zajistit možnost regenerace zchlazených hotových jídel do 150 porcí za směnu
- V průběhu výdejní doby umožnit plynulý výdej polévek, teplých i studených pokrmů a minulek
- Přípravu minutkových pokrmů
- Zajistit doplňkový prodej nápojů a rychlého občerstvení
- Zajistit mytí inventáře a úklid

Popis řešení:

Záměrem provozovatele je nabízet kvalitní pokrmy - polévky, hotová jídla, minutky, zeleninové saláty moučníky a výrobky studené kuchyně v jednosměnném provozu jídelny uzavřeného stravování, určeného pro zaměstnance Povodí Odry Ostrava.

Předpokládaná celková kapacita provozovny je do 150 obědů denně.

Pokrmy se budou dovážet v teplém nebo studeném stavu a v prostoru výdejny budou regenerovány. Prostory stravovacího provozu jsou umístěny ve 3 NP budovy.

Zásobování veškerými potravinami bude probíhat denně.

V rámci bouracích a přípravných prací v předmětném prostoru dojde k odstranění celého interiéru a vybraných prvků TZB (zajistí dodavatel stavebních prací) vč. demontáže gastro technologie. Demontáž gastro vybavení je předmětem prací dodavatele gastro technologií. Demontované gastro vybavení bude přestěhováno a uskladněno v místnosti č.113 v objektu. Některé prvky stávajícího gastro vybavení budou po důkladném očištění znovu instalovány. Výčet stávajících zařízení navržených k zachování (po předchozím vyčištění) je patrný z přílohy PD - D.1.4.4 – 102.

V rámci koordinace a navazujících prací s dodávkou stavebních úprav doporučujeme dodavateli prostudovat samostatnou část PD:

- D.1.1 Stavebně technické řešení (vč.slaborpoudu a interiéru)
- D.1.4 Technika prostředí staveb
 - D.1.4.1 Zařízení pro ochlazování staveb a zařízení vzduchotechniky
 - D.1.4.2 Elektroinstalace
 - D.1.4.3 Vnitřní zdravotní technika

Členění samotného prostoru výdejny jídel a provoz výdejny je následující:

Při vstupu do provozní části výdejny se nachází stavebně oddělený prostor pro mytí nádobí a likvidaci zbytků jídel. Navazuje na něj prostor přípravy pokrmů, ve kterém budou pokrmy vybalovány z transportních nádob a následně uloženy dle svého charakteru do chladících nebo vyhřívaných výdejních pultů. Teplé pokrmy ve zchlazeném stavu budou regenerovány v nově navrhovaném konvektomatu ve výdejní části prostoru. Polotovary pro přípravu minutkových pokrmů budou umístěny do chladicího stolu v prostoru tepelné úpravy. Výdejní část je od prostoru pro přípravu a mytí stavebně oddělena příčkou.

Pro uložení nápojů je určena stávající chladnička v obytném prostoru. Rozlévané nápoje jsou navrženy v samoobslužných nádobách na výdejním pultu minulek.

Výdej pokrmů bude probíhat formou výběru z několika druhů hotových jídel, minulek a denně obměňovaného sortimentu dovážených salátů uložených v samoobslužné vitríně. Studené pokrmy – saláty, výrobky studené kuchyně a moučníky budou dováženy v hotovém stavu.

Mytí nádobí, odpad, úklid:

Použité stolní nádobí budou strážníci na tácech ukládat do pojízdného vysokého vozíku na tácy, který je umístěn při odchodu v jídelnu a zároveň přímo v části vyhrazené pro mytí nádobí a stolního inventáře. Zde bude inventář pomocí myčky nádobí umyt. Mytí provozního nádobí bude probíhat ve stejném úseku, stavebně odděleném od přípravy jídel, vybaveném pracovními stoly, regálem a dřezem.

Ke krátkodobému skladování biologického odpadu je určena uzavřená nádoba pod třídícím stolem v prostoru mytí stolního nádobí, jejich odvoz bude probíhat neprodleně po ukončení výdejní doby.

Pro sanitaci, úklid a uložení čisticích prostředků je určena výlevkou a policí vybavená úklidová komora, která se nachází na stejném patře, avšak mimo prostor výdejny.

Šatna zaměstnanců výdejny je propojena se sprchovým koutem a navazuje na ni WC s před síní a umyvadlem.

Poznámka:

Jelikož v době zpracování této dokumentace není stavba dokončena podle dispozičních předpokladů této dokumentace, je nutno před realizací dodávky technologického zařízení hotovou stavbu zaměřit – zkontrolovat hlavní rozměry a napojení zařízení na vývody.

Rovněž je nutno provést kontrolu, zda dodané zařízení odpovídá zařízení, které

předpokládal tento projekt. vybrané technologické vybavení doporučuji zadat do výroby až po přesném zaměření skutečné velikosti prostoru - zejména pracovní stoly, pulty (např. položka dle specifikace č. – 03, 51, 52, 54 aj.)

Soupis technologického vybavení - viz. samostatná příloha D.1.4.4 - 102

Dne: 20. 11. 2017

Vypracovali: Tomáš Kalabus (tel: 602 736 38)

Ing. arch. Zuzana Sýkorová