

D.2.2 TECHNOLOGIE GASTRO

PROVIZORNÍ MENZA - UK ALBERTOV

D.2.2.01 TECHNICKÁ ZPRÁVA

PO ZAPRACOVÁNÍ PŘIPOMÍNEK UK Z 1.11.2018

TENTO VÝKRES JE CHRÁNĚN AUTORSKÝMI PRÁVY.		
Z/C	K/R	DATUM / DATE
Č/N	DOPLNĚNÍ / AMENDMENT	
PO NABYTÍ PRÁVNÍ MOCI ZE DNE 05.12.2019		
<div style="text-align: right;">±0,000 = 196,85 m n.m. BpV</div>		
PROJEKT / PROJECT: PROVIZORNÍ MENZA - UK ALBERTOV ALBERTOV, PRAHA - NOVÉ MĚSTO D.2.2 - TECHNOLOGIE GASTRO		
KRAJ / REGION: Praha		MĚSTSKÝ ÚŘAD / MUNICIPALITY: Praha 2
INVESTOR / CLIENT: UNIVERZITA KARLOVA OVOCNÝ TRH 560/5, 113 36 PRAHA 1		
GENERÁLNÍ PROJEKTANT STAVBY / EXECUTIVE ARCHITECT: <div style="text-align: center;">  Dlouhá 101, Hradec Králové 500 03; T: 773 550 371; E: info@jika-cz.cz; W: www.jika-cz.cz </div>		
AUTORIZAČNÍ RAŽÍTKO / AUTHORIZATION:		ČÍSLO ZAKÁZKY / PROJECT NUMBER: 2017-01-005 PARÉ / SET:
ZODPOVĚDNÝ PROJEKTANT / RESPONSIBLE DESIGNER : ING. JIŘÍ SLÁNSKÝ		
ZPRACOVAL / DRAWING BY: JAROMÍR KUŽICA		
KONTROLOVAL / CHECKED BY: PAVEL STEJSKAL		
FÁZE / PHASE: DPS_DOKUMENTACE PRO PROVÁDĚNÍ STAVBY		
OBJEKT / BUILDING: PROVIZORNÍ MENZA - UK ALBERTOV Konvent sester Alžbětinek parc. č. 1564/4, k.ú.,Nové Město		
MĚŘÍTKO / SCALE:		FORMÁT / SIZE: 1x A4
NÁZEV VÝKRESU / TITLE : TECHNICKÁ ZPRÁVA		
ČÍSLO VÝKRESU / DRAWING NO.: D.2.2.01	DATUM / DATE : 05.12.2019	REVIZE: X

1.1 TECHNICKÁ ZPRÁVA

K PROJEKTU PRO REALIZACI STAVBY

Menza Albertov
PRAHA

Část : **TECHNOLOGIE KUCHYNĚ**

INVESTOR :

PROJEKTANT : Zich a spol. s r.o., Černožice nad Labem

HL.PROJEKTANT : JIKA

Zakázkové číslo :

OBSAH:

1. Zadávací údaje stravovacího provozu
2. Dispoziční řešení a popis provozu
3. Nároky na energie
4. Stavebně technické požadavky
5. Ostatní

PŘÍLOHA: SEZNAM ZAŘÍZENÍ TECHNOLOGIE

ZADÁVACÍ ÚDAJE STRAVOVACÍHO PROVOZU

-kapacita kuchyně	650 obědů denně
- způsob výroby stravy.....	příprava stravy z čerstvých surovin, dokončování a regenerace,
- skladba stravníků - snídaně	
obědy	650 obědů přímý výdej
večeře	
- předpokládaný počet druhů jídel	oběd - 3druhy hlavního jídla 1 druh polévky zeleninové saláty, ovoce, teplé a studené nápoje
- jídelna	cca 84 míst
- zaměstnanci stravování	10 zaměstnanců v hlavní směně
- energie pro gastrotechnologii	elektrická energie + plyn

2. DISPOZIČNÍ ŘEŠENÍ A POPIS PROVOZU

Cílem zpracovaného dispozičního řešení je zajištění ekonomického, hygienicky nezávadného a moderního provozu pro dokončování jídel a distribuci v objektu provizorní menzy. Uspořádání jednotlivých provozních částí, komunikací i technologického vybavení je navrženo tak, aby byl zajištěn plynulý průběh a návaznost pracovních postupů v jednotlivých pracovních úsecích, úspornost, hygiena práce a vyloučení křížení čistého a nečistého provozu. Zvolené řešení zahrnuje požadavky provozovatele na stravovací provoz. Celý provoz je umístěn v 1.NP objektu.

Provoz se skládá z těchto úseků:

- sociální zázemí personálu (šatna, kancelář, denní místnost, WC, umyvárna)
- příjem surovin
- sklady dle druhu skladovaných potravin, surovin, obalů a odpadků a ostatního materiálu
- výrobní úseky (přípravny)
- výdej a expedice stravy
- mytí nádobí a termoportů

SKLADY POTRAVIN

Zásobování probíhá z příjmové chodby v 1. NP, kam vede zásobovací komunikace. Potraviny a suroviny jsou ukládány dle druhů do samostatných skladů, které jsou k tomuto

účelu příslušně vybaveny, Pro manipulaci jsou využívány ruční manipulační vozíky. Chladicí a mrazicí skříně slouží k uskladnění

- mléčných výrobků a tuků
- uzenin
- syrového masa
- čerstvé zeleniny a ovoce
- vajec
- mražené zeleniny
- mražené drůbeže a ryb

Rozdělení skladů:

- sklad potravin 1.
- sklad potravin 2.
- sklad potravin 3

ČISTÁ PŘÍPRAVNY A VARNA

Prostor vlastní kuchyně je rozčleněn na jednotlivé pracovní úseky podle druhu surovin a činnosti. Zde probíhá čistá příprava surovin, tepelné zpracování a porcování pokrmů.

- přípravna těst
- čistá přípravna masa
- čistá přípravna zeleniny
- minutkový blok

SKLAD ODPADU

Organické odpady jsou v přípravnách a mytí stolního a kuchyňského nádobí shromažďovány v uzavřených nádobách s výměnnou PVC vložkou. Po ukončení výdeje je odpad do doby odvozu uložen do chlazeného skladu odpadu. Pro mytí odpadních nádob je k dispozici směšovací baterie se sprchou a gula.

ÚKLID

V provozu je umístěna samostatná úklidová komora s výlevkou a baterií s teplou a studenou vodou a regálem na čisticí prostředky. Společné prostory (jídlna) mají vlastní úklidovou komoru.

PERSONÁL KUCHYNĚ

Personál kuchyně tvoří 10 pracovníků + 1 vedoucí kuchyně v hlavní dopolední směně. Mají k dispozici šatnu, denní místnost s jídelním stolem, kuchyňskou linkou s dřezem a lednicí, dělenými skřínkami, umyvárnu s umyvadlem a sprchou a WC, v jehož předsínce je umyvadlo se směšovací baterií bez ručního ovládání uzavírání tekoucí vody.

3. NÁROKY TECHNOLOGIE NA ENERGIE A MÉDIA

Stravovací provoz je připojen na dodávku elektřiny a zemního plynu.

Celková hodnota instalovaných příkonů byla stanovena součtem příkonů instalovaných zařízení.

* Elektrické energie a rozvodní sítě 3 x 230/400 V, 50 Hz

- instalovaný příkon **170 kW**

Předpokládaná současnost el. spotřebičů je 0,8.

Instalovaný elektrický příkon lze snížit záměnou některých el. zařízení za plynová.

V případě této záměny musí být vzduchotechnika nad varným blokem navržena tak, aby nešel pustit plyn bez chodu vzduchotechniky.

* Zemní plyn

- instalovaný příkon **80 kW**

Pro stravovací provoz je třeba připravit teplou vodu 45 - 55°C (pro umyvadla a mycí dřezy a strojní mytí nádobí) pro ostatní technologii studenou pitnou vodu.

4. STAVEBNĚ TECHNICKÉ POŽADAVKY

POUŽITÁ TECHNOLOGIE

Jednotlivé pracovní úseky jsou vybaveny umyvadly – v předsíni WC pro personál, přípravě masa, kuchyni, mytí stolního nádobí a výdeji musí mít mísící baterii bez ručního ovládání uzavírání tekoucí vody.

Poznámka : Dispozice a parametry technologického vybavení je patrna z výkresové dokumentace a soupisu strojů a zařízení viz příloha.

VZT

Ve všech místnostech provozu je zajištěno přirozené nebo nucené větrání. Nad varným blokem a konvektomaty v kuchyni a nad myčkou nádobí jsou odsávací zákryty s napojením na vzduchotechniku. Technické a výkonové parametry a rozměry napojovacích přírub řeší zvláštní projekt vzduchotechniky. Napojovací příruby – dodávka VZT.

ZT

Odpadní potrubí je rozděleno, z kuchyně je vedeno přes lapol. Svislá napojovací potrubí podlahových van budou půdorysně zaměřena dle skutečného stavu možných prostupů v podlaze.

OSTATNÍ

Podlahy musí být opatřeny snadno čistitelným omyvatelným povrchem, odolným proti mechanickému poškození. Kde je to z technologických důvodů nutné, musí být vyspádovány do podlahových vpustí.

Povrchy stěn se řídí účelem místností. Veškeré výrobní prostory (přípravny, kuchyň, umývárny ap.) musí být obloženy dobře omyvatelným keramickým obkladem do výše min. 180 cm. Vnější rohy opatřeny kovovými lištami.

Na oknech musí být síť proti vnikání hmyzu. Venkovní dveře a dveře do skladů musí být odolné proti vnikání hlodavců.

5. OSTATNÍ

BEZPEČNOST A OCHRANA ZDRAVÍ PŘI PRÁCI

V provozu jídelny 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 poučení o zásadách bezpečnosti práce.

VLIV NA ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ

Gastronomický provoz ovlivňuje okolí vodní párou, pachy, teplem, hlukem, tekutými a tuhými a 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 technologického zařízení.

PŘÍLOHA :

- výkresová částí
- soupis zařízení a strojů