

KAMPUS ALBERTOV – DOČASNÁ MENZA UK

DOKUMENTACE PRO VYDÁNÍ SPOLEČNÉHO ÚZEMNÍHO ROZHODNUTÍ A STAVEBNÍHO POVOLENÍ

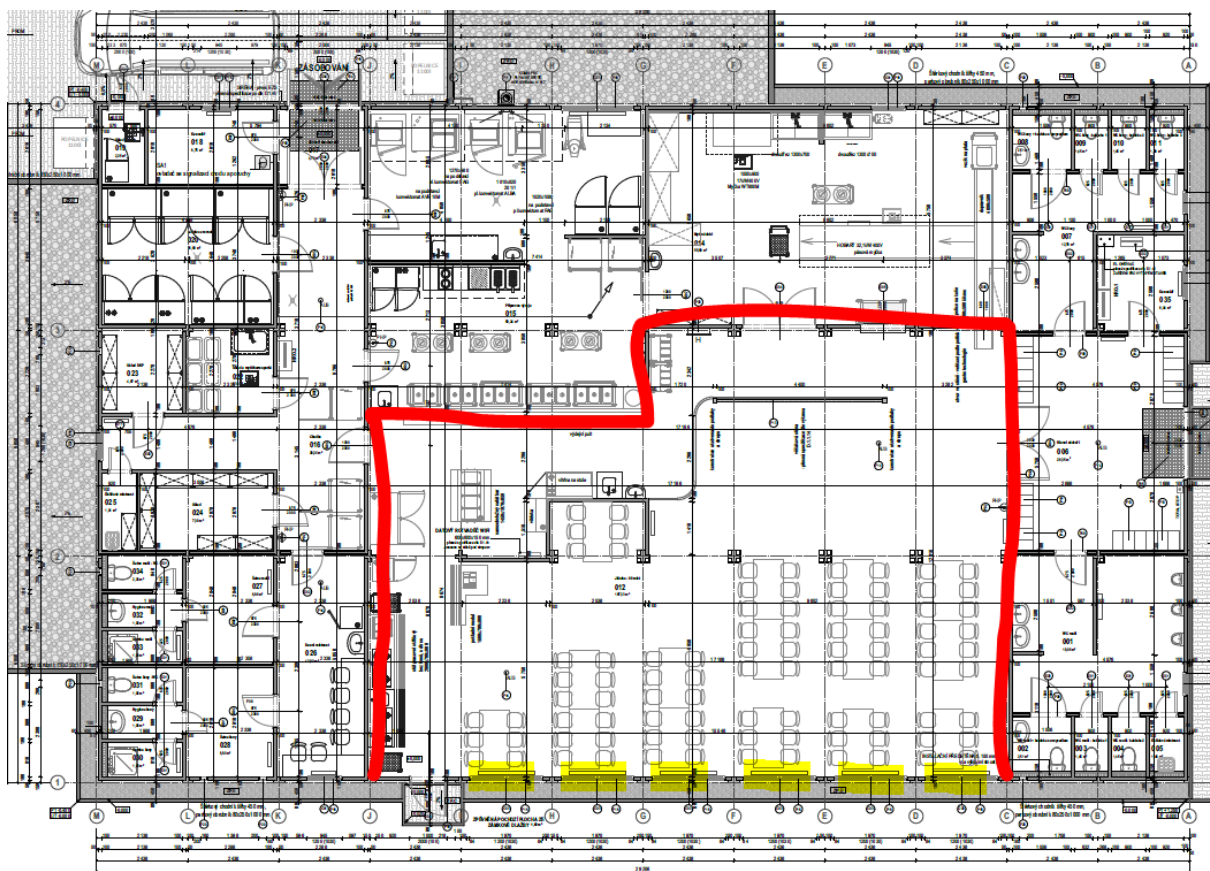
DODATEK SOUHRNNÉ TECHNICKÉ ZPRÁVY D.03 – VYPOŘÁDÁNÍ PŘIPOMÍNEK HYGIENICKÉ STANICE

DOPLNĚNÍ SOUHRNNÉ TECHNICKÉ ZPRÁVY K UMÍSTĚNÍ PROVIZORNÍ/DOČASNÉ VYSOKOŠKOLSKÉ MENZY NA ZÁKLADĚ PŘIPOMÍNEK Z HYGIENICKÉ STANICE

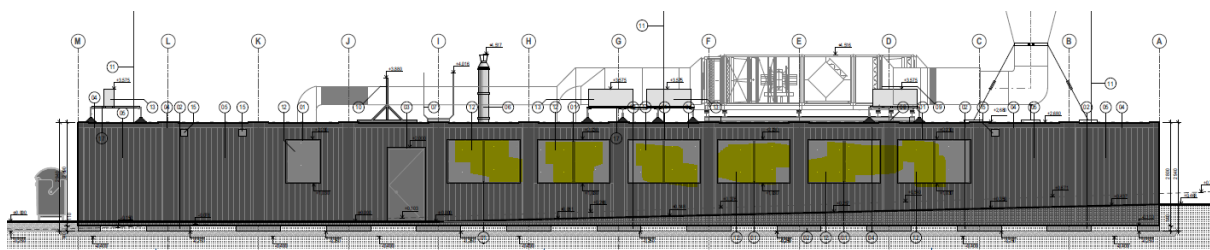
VZDUCHOTECHNIKA

- Údaje o objemu vyměňovaného vzduchu v odbytové části menzy.

Odbytový prostor menzy (prostor jídelny) je větrán přirozeně okny, která jsou situována po celé delší straně prostoru jídelny. Okna jsou dvoukřídlá otevíravá doplněna o sítky proti hmyzu. Dále k provětrání prostoru budou přispívat i vstupní dveře do objektu, které jsou situovány na východní straně objektu menzy.



Obrázek 1 - výřez půdorysu 1NP



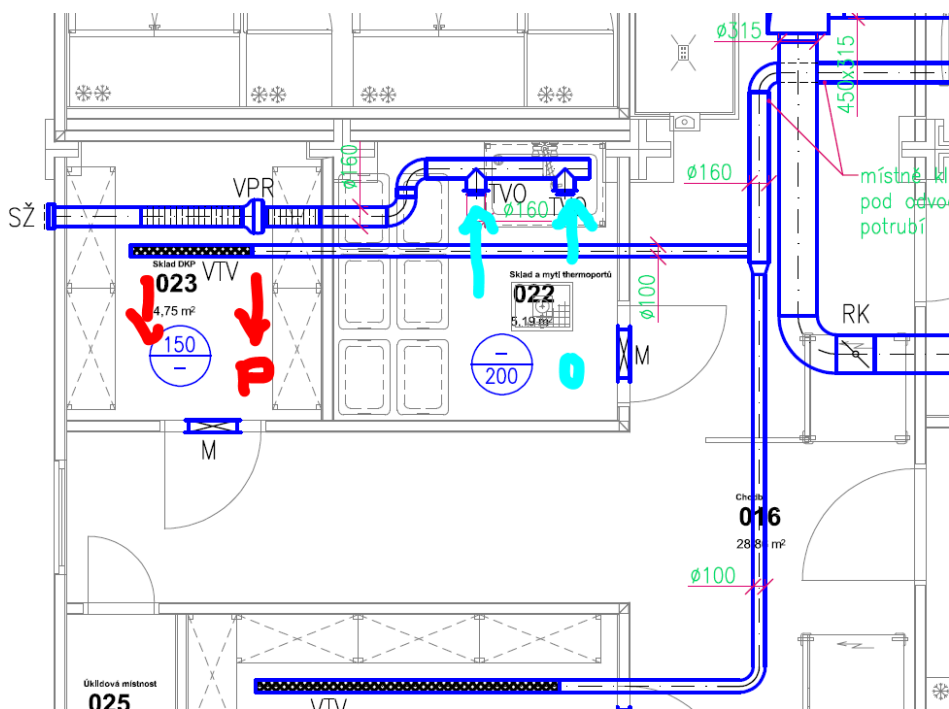
Obrázek 2 - pohled na jižní fasádu menzy

- Chybí přívod čerstvého tepelně upraveného vzduchu na pracoviště umývárny termoportů.

Přívod vzduchu je řešen do prostoru Skladu 023 přetlakově, přívod vzduchu je navržen na výměnu 150 m³/h což je při přepočtu na objem místnosti 10-ti násobná výměna vzduchu v prostoru. Vzduch je dále distribuován do prostoru chodby přes dveřní mřížku. Prostor mytí termoportů 022 je větrán podtlakově, kdy je vzduch do místnosti přiváděn dveřní mřížkou a dále odtažován ventilátorem do venkovního prostoru. Odsávání z prostoru je navrženo o výkonu 200 m³/h.

V prostoru je navrženo podtlakové větrání z důvodu vývinu vodní páry a tepla při procesu ručního mytí a sušení plastových termoportů na jídlo. Dále je navrženo podtlakové větrání z důvodu tlakové kaskády, tak aby se vzduch z této místnosti nešířil do dalších prostor objektu dočasné menzy.

Větrání je popsáno v technické zprávě vzduchotechniky **D.1.4.b.01 TZ VZT**.



Obrázek 3 - schéma VZT

- Chybí údaje o údržbě klimatizačního zařízení včetně vzduchotechnických rozvodů a distribučních prvků (textilní nástavce) po celou dobu její životnosti.

Návod na údržbu zařízení v gastro-provozu bude vypracován dodavatelem zařízení a předán v rámci předání zařízení, uvedení do provozu a kolaudace objektu.

Obsluhu a údržbu veškerého zařízení vzduchotechniky mohou provádět POUZE osoby zaškolené dodavatelskou organizací, tzn. osoby podepsané v „Protokolu o zaškolení obsluhy“.

Veškeré práce na elektroinstalaci (zejména elektromotory ventilátorů jednotek VZT) mohou provádět POUZE osoby s elektrotechnickým vzděláním splňující podmínky vyhl. 50. Osoby bez elektrotechnického vzdělání mohou být zaškoleny jen jako obsluha zařízení.

PROVOZ - ZAŘÍZENÍ

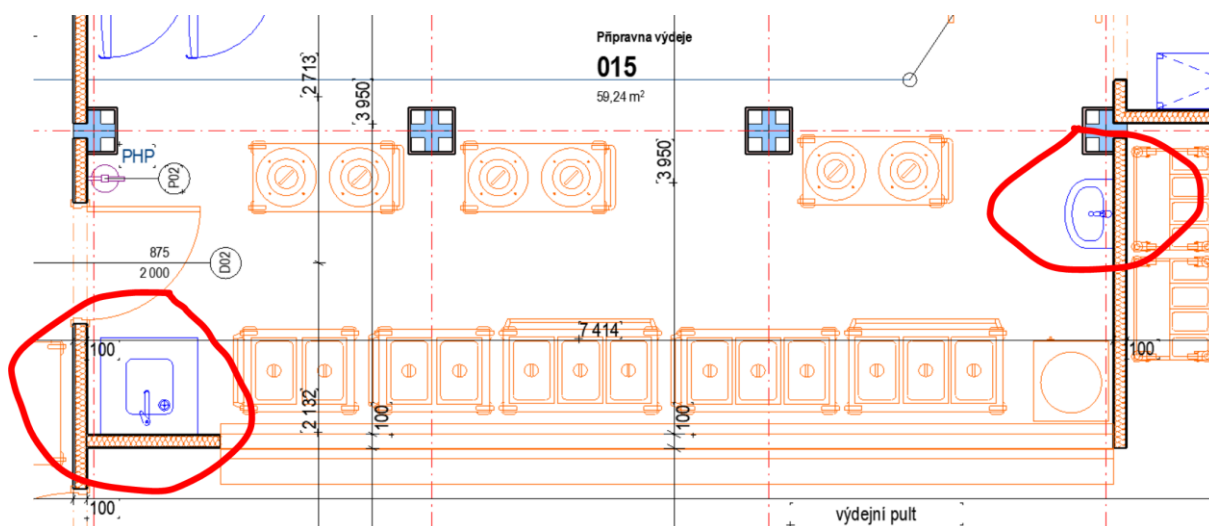
- **Zelenina bude dovážena již očištěná? Nebo máte k dispozici hrubou přípravu zeleniny?**

Zelenina bude dovážena již očištěná. Celkově veškeré pokrmy se budou dovážet připravené v termoportech a na místě jen tepelně dohřívat.

- **Doplnit dřez do úseku čisté přípravy zeleniny.**

Úsek pro přípravu čisté zeleniny v objektu není vyžadován.

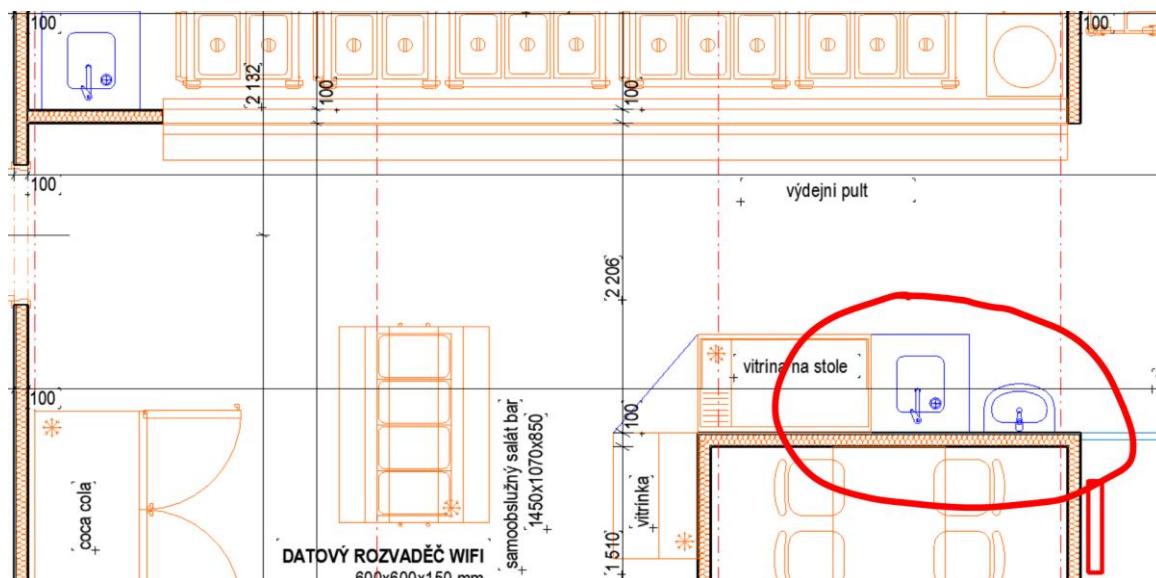
- **Doplnit dřez a umyvadlo na ruce do výdeje pokrmů.**



Obrázek 4 - výřez z půdorysu 1.NP

Do prostoru 015 Přípravná výdeje byl doplněn dřez na mytí nádobí a umyvadlo na mytí rukou dle požadavku.

- **Doplnit dřez a umyvadlo do odbytového prostoru výdeje.**



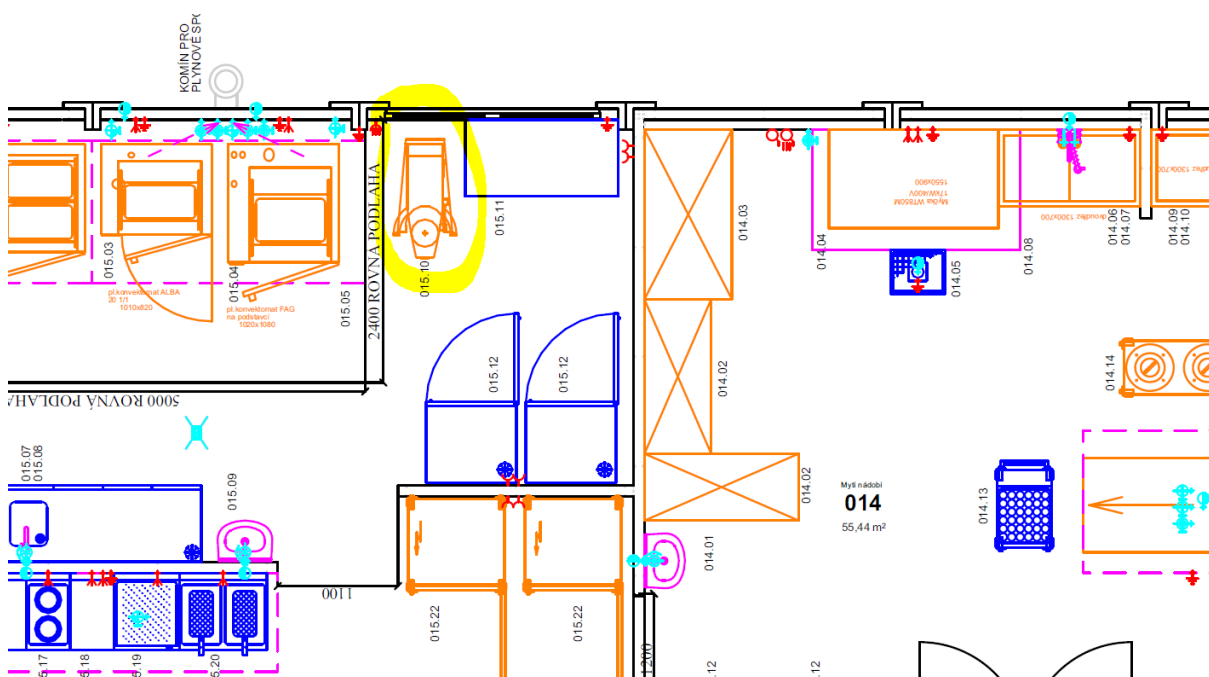
Obrázek 5 - výřez z půdorysu 1.NP

Do prostoru 012 Jídelna byl doplněn dřez na mytí nádobí a umyvadlo na mytí rukou dle požadavku.

- Č. 015.10 v přípravně je robot na těsto?

Toto zařízení je definované jako „stroj univerzální“, tento stroj bude přesunut ze stávajícího provozu menzy na Albertově.

015.10	Stroj univerzální Rozměr: 570x1070x1140 mm Hmotnost: 310 kg Příkon: 1,5 kW/2,2 kW/2,8 kW /400 V	1 ks
--------	---	------



Obrázek 6 - výřez z výkresu gastrotechnologie



Obrázek 7 - foto stávajícího zařízení

V Hradci Králové dne 05.02.2019

vypracoval:
Ing. Lukáš Trojánek
JIKA-CZ, s.r.o.