

D.2.2 TECHNOLOGIE GASTRO
PROVIZORNÍ MENZA - UK ALBERTOV
D.2.2.01 TECHNICKÁ ZPRÁVA

TENTO VÝKRES JE CHRÁNĚN AUTORSKÝMI PRÁVY.				
Z/C	K/R	DATUM / DATE	Č/N	DOPLNĚNÍ / AMENDMENT
PO ZAPRACOVÁNÍ PŘIPOMÍNEK UK Z 24. 9. 2021				
±0,000 = 196,85 m n.m. BpV				
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:  Dlouhá 101, Hradec Králové 500 03; T: 773 550 371; E: info@jika-cz.cz; W: www.jika-cz.cz				
AUTORIZAČNÍ RAŽÍTKO / AUTHORIZATION:		ČÍSLO ZAKÁZKY / PROJECT NUMBER: 2017-01-005 PARÉ / SET:		
ZODPOVĚDNÝ PROJEKTANT / RESPONSIBLE DESIGNER : ING. JIŘÍ SLÁNSKÝ				
ZPRACOVAL / DRAWING BY: JAROMÍR KUZICA				
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 : 04.10.2021		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.....	regenerace a výdej dovezené stravy
- skladba strážníků - 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 90 míst
- zaměstnanci stravování	10 zaměstnanců v hlavní směně
- energie pro gastrotechnologii	elektrická energie

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
- sklad
- 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 výdejních zařízení a k regeneraci

Pro manipulaci jsou využívány ruční manipulační vozíky.

ČISTÁ PŘÍPRAVNY A VARNA

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

SKLAD ODPADU

Organické odpady jsou v přípravkách 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 (jídelna) 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 skříňkami, 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.

Celková hodnota instalovaných příkonů byla stanovena součtem příkonů instalovaných zařízení.

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

- instalovaný příkon **180 kW**

Předpokládaná současnost el. spotřebičů je 0,8.

Instalovaný elektrický příkon lze snížit záměnou některých el. zařízení.

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

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