

Zpracoval:
Akce:

SJ PROJEKT - Stanislav Jiruška – email: sj@sjprojekt.cz
VENKOVNÍ ODBORNÁ UČEBNA A PLOCHA ODDYCHU
A RELAXACE

Technická zpráva
pro GASTRONOMICKÝ PROVOZ

Datum: 30.6.2022

1. ÚVOD

Projektant gastronomického provozu

SJ PROJEKT s.r.o.

Stanislav Jiruška

email: sj@sjprojekt.cz

telefon: +420 732 350 080

Generální projektant

Ing. Martin Liška

Komenského 1133, 341 01 Horažďovice

Stavebník

Střední škola, Horažďovice

Blatenská 313, 341 01 Horažďovice

Místo stavby

p.č.st. 227/8, p.č. 3145, k.ú. Horažďovice

Všeobecně

Návrh technologického a vnitřního vybavení kuchyně, který je přesně specifikován v položkovém seznamu, vychází z provozních požadavků na jednotlivé pracovní úseky a je v souladu s platnými předpisy.

2. POPIS GASTRONOMICKÉHO ŘEŠENÍ

Na základě požadavků zástupců provozovatele, byl vypracován projekt gastronomického provozu – venkovní odborné učebny pro studenty.

Odborná učebna bude sloužit k přípravě a výuce studentů Střední školy Horažďovice, Blatenská 313.

Gastronomické řešení je vyobrazeno ve výkresové části D1.4.3 – GASTRONOMIE a jednotlivé zařizovací předměty jsou popsány v položkovém seznamu.

3. STAVEBNÍ ČÁST

Vychází z gastronomického návrhu (viz.gastronomický výkres):

Ad 7) Pro nastěhování zařízení musí být zajištěny transportní cesty. Nutná koordinace dodavatele gastru se stavbou.

Všeobecně:

Použité stavební materiály, stavebně technický stav a vybavení provozovny nebude negativně ovlivňovat potraviny a produkty. Budovy a provozní místnosti budou zabezpečeny proti vnikání škůdců a kontaminantů z okolí a budou umožňovat účinné čištění, provádění deratizace, dezinfekce a dezinfekce. V provozovně nebude docházet ke styku potravin s toxickými materiály, odlučování částecí do potravin nebo produktů, ke kondenzaci par, nadměrnému usazování prachu nebo tvorbě plísní. Pro hygienické zpracování a skladování výrobků budou v provozovně zajištěny vhodné teplotní podmínky.

Podlahy budou udržovány v bezvadném stavu, lehce čistitelné a dezinfikovatelné. Použité materiály budou odolné netoxické, nepropustné pro vodu a vodu odpuzující, omyvatelné. Tam kde je to z technologických důvodů nutné, podlaha bude umožňovat vyhovující odvod odpadní vody.

Stěny a příčky budou hladké, v provozech a na pracovních úsecích, kde může docházet k jejich významnému znečištění nebo zmaččení, budou mít pro vodu nepropustnou, nenasákavou, dobře omyvatelnou úpravu povrchu umožňující dezinfekci, až do výšky odpovídající pracovním činnostem. Použijí se odolné, nenasákavé, omyvatelné a netoxické materiály.

Stěny, stropy, podhledy i případná závěsná zařízení budou konstruovány a provedeny tak, aby nedocházelo ke kondenzaci par, k nadměrnému usazování prachu, k růstu plísní, opadávání omítky, odlučování částic, a musí být dobře čistitelné.

Dveře budou mít hladký, snadno čistitelný a dezinfikovatelný povrch. Použijí se odolné, hladké a nenasákavé materiály. Konstrukce oken bude minimalizovat usazování nečistot a prachu.

Ve výrobní části provozovny se řeší denní, umělé a sdružené osvětlení v souladu s normovými hodnotami (ČSN 38 0450, 73 0580-1, 36 0020-1) tak, aby osvětlení odpovídalo dané práci, neoslňovalo a nezkreslovalo barvu potravin a produktů.

Konkrétní řešení bude popsáno v prováděcí dokumentaci stavby.

4. VZT

Všeobecně:

Ve všech prostorách provozovny bude zajištěna výměna vzduchu, nebude docházet ke kondenzaci par a k nadměrnému usazování prachu. Bude zajištěna dostatečná výměna vzduchu přirozeným nebo nuceným větráním, popřípadě bude vzduch upravován klimatizací.

V kuchyni nad tepelnými zdroji, které produkují páru a pach negativně ovlivňující okolní prostředí, bude instalováno zařízení k odsávání. Nucené větrání bude použito všude, kde je přirozené větrání nedostačující. Větrací zařízení bude navrženo tak, aby se zabránilo pronikání vzduchu mezi obytnými a výrobními prostory. Výkon větracího zařízení se stanoví dle počtu, druhu a velikosti zařizovacích předmětů.

Okna, která zajišťují přirozené větrání, budou ve výrobních prostorách, přípravnách, umyvárnách a skladech potravin technicky zabezpečena proti vnikání hmyzu a ovladatelná z úrovně podlahy.

Konkrétní řešení bude popsáno v prováděcím projektu VZT.

5. ZTI, EI, ÚT a Slaboproud

Ad 1) K zařízení, které to vyžadují, je doporučeno přivést upravenou vodu od změkčovače (viz. instalační tabulka).

Ad 2) Instalační výkres řeší přípojný body pouze ke gastronomickému zařízení.

Ad 3) U pracovních ploch doporučujeme rozmístit el. zásuvky.

Ad 4) U zařízení musí být připraven zemnicí drát.

Ad 5) El. přívod - volný konec musí být v provedení "gumový kabel".

Ad 6) Jako příloha výkresu je instalační tabulka s popisem jednotlivých přípojných bodů.

Ad 8) V prostoru kuchyně doporučujeme umístit podlahovou gulu.

Konkrétní řešení bude popsáno v jednotlivých prováděcích projektech.

6. HYGIENA A BEZPEČNOST

Hygiena pracovního prostředí a sanitace se bude řídit platnými předpisy a nedílnou součástí zařízení provozu je sanitační řád, který souborem opatření zajišťuje technologické a hospodářské podmínky při plnění hygienických požadavků vydaných Ministerstvem zdravotnictví ČR.

Bezpečnost a ochrana zdraví při práci bude vycházet z platných norem a bezpečnostních předpisů.

V provozu je nutné bezpodmínečně dodržet veškeré předpisy pro obsluhu zařízení vydané výrobcem.

Pracovníci stravovací části budou mít předepsanou zdravotní prohlídku nebo zdravotní průkaz.

7. INSTALACE K TECHNOLOGIÍM

Přípojný body zařizovacích předmětů jsou popsány v instalační tabulce popř. i v technickém listu a zakresleny v projektu gastronomické části.

Uvedené požadavky ještě jednou přesně specifikuje a překontroluje v průběhu realizace firma dodávající gastronomické zařízení.

8. ZAŘIZOVACÍ PŘEDMĚTY

Jednotlivé zařizovací předměty jsou popsány a blíže specifikovány v položkové seznamu.

Dodavatelská firma je povinna předložit k nabízenému zařízení technickou dokumentaci.

!!! Projekt GASTRO obsahuje návrh cílového stavu zařizovacích předmětů včetně požadavku na jednotlivé instalace. Při provádění realizace musí dodavatel akceptovat požadavek provozovatele, které stávající zařízení bude vráceno do provozu po rekonstrukci a tuto skutečnost zohlednit při přípravě přípojných bodů pro stávající zařízení a cílový stav. Seznam stávajícího zařízení se nemusí shodovat s výkazem !!!

9. SPECIFIKACE GASTRONOMICKÉHO ZAŘÍZENÍ

NEREZOVÝ NÁBYTEK

Kvalita materiálu - austenitická nerezová ocel 18cr/10Ni jakosti dle ČSN 17240, 17241, DIN W.Nr.1.4301, AISI 304 = kompletní výrobek, Povrchová úprava - brus zrnitost 240 = kompletní výrobek, Vrchní desky stolu - tloušťky 40 mm, sendvičově podlepené jednostranným LTD – bez nutnosti použití nátěru. Síla použitého materiálu desky min.1,2mm. Desky musí být pevně zavaženy a vybroušeny a opatřeny lemy v.40mm dle potřeb stavby, provedení lemů skládané s přehyby plně uzavřené. Dřezy do pracovních desek musí být vybroušeny. Použité dřezy musí být v lisovaném provedení. Kolem každého dřezu, odkapu apod. bude proveden lokální prolis PD. U desek s prolisem musí být vždy prolis desky min. 3 mm hloubky. V případě výdejních desek s teplými či chlazenými sekcemi desky s nerez výztuhami. Konstrukce stolu - musí s deskou tvořit celek. Použité nohy konstrukce z jeklu 40/40 o tloušťce min 1,2mm. Konstrukce musí být uzavřena plastovou nožkou s kovovým retifikačním šroubem s redukcí ±30mm. Žádné spoje konstrukce stolu nesmí být nýtovány. Podnoží opatřena trnožemi nebo policemi, které jsou vyztužené profilem, který je pevně spojen s policí svárem, spodní hrany zaoblené falcovým ohybem z plechu min.0,8 mm s celoplošnou nosností 80kg. Podnoží stolů je dle specifikace opatřeno s bočním, zadním opláštěním tl.plechu 1mm nebo křídlovými, posuvnými dvířky, zásuvkou, zásuvkovým blokem, vsuny na GN. Konstrukce stolů, regálů bude opatřena uzemňovacími šrouby. Nohy regálů z jeklu 40/40 tl.min.1,2mm opatřeny plnými policemi vyztuženy nerezovými deltami spojeny s policí bodovým svařováním, spodní hrany polic zaobleny falcovým ohybem, tl.plechu 0,8 mm s celoplošnou nosností 80kg nebo s perforovanými, kde je police zaoblana falcovým ohybem, s celoplošnou nosností 100kg. Police pevně přivařené včetně podélné profilované výztuhy. Čela zásuvek a dvířek jsou z plechu tl.1mm a jsou dvouplášťové a opatřeny nerezovými madly. Zásuvky jsou na ložiskových pojezdech, možnost plného výsuvu s nosností 50kg. Zásuvky, dřezy jsou krytovány plechem i z bočních stran. Vozíky - jsou opatřeny otočnými a brzděnými kolečky z vysoce odolného plastu, s dvojitou kuličkovou dráhou v hlavě, pr.kola 100mm. Vozíky na GN či tácy budou z vyohýbaného jeklu 25/25, vsuny budou z „U“ profilů. Police nástěnné – vyohýbané z jednoho kusu včetně ohýbaných konzolí a výškově nastavitelné bez nutnosti použití nářadí. Nosnost police 40kg. Skříňky nástěnné – konstrukce tl.1mm je jednoplášťová, její boční strany jsou opatřeny profily na variabilní umístění střední police. Tyto profily jsou pevně spojeny s konstrukcí svárem. Dvířka jsou dvouplášťová. Před výrobou nábytku je nutné přesné zaměření na stavbě.

TECHNICKÉ LISTY

K nabízenému zařízení, které je uvedené v položkovém seznamu, předloží uchazeč při podání nabídky technický list.

OSTATNÍ

Pro zpracování nabídky a případnou dodávku slouží výkaz-výměr gastronomické technologie, výkresová část PD a související dokumentace jednotlivých částí realizace. V případě, že nabízené zařízení nemá shodné parametry popsané v příslušné dokumentaci nebo položkovém seznamu, jsou přípustné jediné lepší. Ještě před zadáním do výroby (objednáním) jednotlivých zařízení a jednotlivých částí dodávky musí výrobní dokumentaci (popř.technické listy) odsouhlasit generální projektant a investor. Tato specifikace a položkový seznam vychází z projektové dokumentace. Skutečné požadavky na stavební připravenost, vybavenost a rozměry jednotlivých zařízení, musí dodavatel ještě před realizací překontrolovat se skutečností a případné vhodnější/lepší řešení navrhnout investorovi.

10. PRÁVNÍ PŘEDPISY PRO STRAVOVACÍ SLUŽBY

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č.852/2004 ze dne 29. dubna 2004 o hygieně potravin.

Nařízení Komise ES č.2073/2005, o mikrobiologických kritériích pro potraviny.
Nařízení Evropského parlamentu a Rady č.178/2002 , kterým se stanoví zásady a požadavky potravinového práva a pro oblast stravovacích služeb.
Zákon č. 258/2000 Sb., v úplném znění 471/2005 Sb. o ochraně veřejného zdraví.
Prováděcí vyhláška k zákonu č.258/2000 Sb. ministerstva zdravotnictví č.107/2001 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných a její novela 137/2004 Sb. a její následná novela č. 602/2006 Sb.
Nařízení vlády č. 98/2005 Sb., kterým se stanoví systém rychlého varování o vzniku rizika ohrožení zdraví lidí z potravin a krmiv (RASFF).
Nařízení Evropského parlamentu a Rady č.853/2004, kterým se stanoví zvláštní pravidla pro potraviny živočišného původu.
Kodex hygienických pravidel pro předvařené a vařené potraviny ve veřejném stravování CACA/RC 39-1993.
Zákon 120/2008 ,kterým se mění zákon č.110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů ve znění pozdějších předpisů a další související zákony.
Novela Nařízení vlády 178/2001 Sb.“Podmínky pro ochranu zdraví zaměstnanců při práci v dodatku nařízení vlády č.361/2007 Sb. a novelu tohoto nařízení 068/2010 Sb. která je postavena na úroveň zákona.