**"Rekonstrukce kotelny, kuchyně a jídelny, skladů,**

**části suterénů**

**Základní škola Komenského 17 v Domažlicích"**

**pro objednatele Město Domažlice, nám. Míru č.1, 344 29 Domažlice**

**P R O J E K T**

pro provádění stavby

**Kuchyňská technologie - doplnění technologie**

****

**Vypracoval: MEPRO s.r.o. a TZB design s.r.o. a UNIS Jakos s.r.o.**

Zastoupený Ing.arch.M.Březinou, jednatelem

Nám. Před bateriemi 912/6

162 00 Praha 6

IČ: 48025721, DIČ:CZ48025721

Číslo autorizace: ČKA 04 209

**Termín**: únor 2021

**Zak. číslo**: 01 – 01/21

**Technická zpráva**

**ZŠ Komenského Domažlice – Kuchyňská technologie**

**Hrubá přípravna masa v 1.PP č.m. 0.35**

**ÚVOD**

Tato projektová dokumentace gastronomické části pro projekt „**REKONSTRUKCE ŠKOLNÍ KUCHYNĚ ZŠ KOMENSKÉHO Č. 17 V DOMAŽLICÍCH“** byla vypracována v úrovni dokumentace pro provedení stavby. Jedná se o řešení rozmístění stávající technologie, doplněné o nové zařízení, do nově vzniklých prostor při rekonstrukci školní kuchyně – přípravna masa. Umístění přípravny je navrženo v 1.PP objektu. Veškeré skladové zázemí kuchyně je umístěno v 1.PP. Zde je také sociální zázemí pro personál kuchyně.

Dispozičně navrhujeme sjako doplnění a dodatečný požadavek provozovatele doplnění skladového hospodářství o hrubou přípravnu masa na úrovni 1.PP, která bude odpovídat prostorovým možnostem objektu, záměru investora a hygienickým požadavkům (především Vyhl. č. 137/2004 Sb. ve znění Vyhlášky č. 602/2006 Sb. a Nařízení Evropského parlamentu a Rady č. 852/2004).

**Projektové podklady**

Podkladem pro navrhované řešení byly výkresy stavebního řešení objektu předané zpracovatelem stavební části dokumentace, informace o očekávaném provozu získané od zástupců investora a poznatky získané z návštěvy prostor určených k rekonstrukci.

### Legislativa aplikovaná na stravovací zařízení:

* Nařízení Evropského parlamentu a rady (ES) č. 852/2004
* Zákon č. 258/2000 Sb., v úplném znění 471/2005 Sb.
* Prováděcí vyhláška k zákonu č.258/2000 Sb. ministerstva zdravotnictví, o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných 137/2004 Sb a její novela č. 602/2006
* Zákon č.110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů a jeho novela č.306/2000 Sb. a prováděcí vyhlášky k tomuto zákonu č.44,45/2000 Sb. a 89 až 94/2000 Sb.
* Vyhláška ministerstva zemědělství č.147/1998 Sb., o způsobu stanovení kritických bodů v technologii výroby a její novely 196/1998 Sb. a 161/2004Sb.
* Vyhláška č.137/1998 Sb., ministerstva pro místní rozvoj, o obecných technických požadavcích na výstavbu.
* Zákon č.125/1997 Sb., o odpadech a jeho novely 185/2001 Sb a 188/2004Sb.
* Novela Nařízení vlády 178/2001 Sb. Podmínky pro ochranu zdraví zaměstnanců při práci v dodatku nařízení vlády č.523/2002 Sb. která je postavena na úroveň zákona.

### Technické provedení provozu – hrubá příprava masa

### - konstrukce nerez nábytku z uzavřeného čtvercového profilu 40x40 mm

- desky u pracovních nerezových stolů podlepeny laminem

- stoly s dřezy v provedení s celoobvodovým prolisem pracovní desky

Technologické zařízení provozu musí být v souladu s ČSN a schválené státními zkušebnami s doloženým atestem. Veškeré zařízení nerez nábytku je vyrobené v provedení z nerezové oceli pro potravinářské použití označované např. CrNi 18/10,

N 17 240 nebo DIN 1.4301. (nemagnetická nerez ocel). Dále pak musí dodavatel provozu dodat prohlášení, že výrobky, které přichází do přímého styku s potravinami, vyrobené z plechu v jakosti dle ČSN 17 240 /DIN1.4301,AISI 304/ splňují požadavky zákona 258/2000 Sb. par. 26, odst. 1, písm. d), navazující vyhláška 38/2001 SB. A 551/2006 Sb. Antikorozní oceli odpovídají normám: EN = DIN, AISI, ČSN.  
Podlaha : protiskluzná dlažba, gula

Obklad: keramický obklad do výšky min. 2.000mm (je navrženo 2.200mm).

#### **Stavební požadavky**

* V závislosti na technologii zajistit obklad stěn do výše 2,20m.
* Vstupy do všech prostor souvisejících skadu nutno řešit bez prahů.
* Pro nastěhování technologie do kuchyně musí být **čistý průchod minimálně 800mm!**
* Použitý stavební materiál a vybavení nesmí ovlivnit kvalitu a chuť potravin.
* Prostorem nesmí volně procházet odpadní potrubí.
* Řešit osvětlení pracovních ploch.
* Provoz musí být vybaven jen pitnou nezávadnou vodou.
* Umyvadla na sociálním zázemí vybavit baterií bez ručního uzavírání tekoucí vody.

**Umyvadla, baterie a výlevky nejsou součástí dodávky gastrozařízení**. **Dodávku zajistí dodavatel zdravotechniky!**

#### 

#### **Požadavky na vzduchotechniku**

* Větrání musí být rovnotlaké.
* Zajistit dostatečné větrání nepřímo větraných prostor.

# **Bezpečnostní požadavky**

##### **Pro zajištění bezpečnosti práce je nutno instalovat všechny stroje a zařízení v souladu s platnými předpisy a doporučením výrobců.**

##### **Veškeré elektrické instalace musí odpovídat platným předpisům a musí být v takovém stavu udržovány. Úroveň osvětlení musí odpovídat platné normě ČSN. Svítidla je nutno pravidelně čistit a udržovat.**

##### **Podlahy v místnostech je nutno udržovat čisté a suché.**

##### **Pracovníci v kuchyni musí být prokazatelně seznámeni s na ně se vztahujícími bezpečnostními i hygienickými předpisy a jsou povinni je bezpodmínečně dodržovat!**

##### **Je nepřípustné odstraňovat nebo vyřazovat z provozu bezpečnostní zařízení instalovaná na strojích a zařízení výrobci.**

##### **Místnosti musí být v souladu s projektem požární ochrany vybaveny vhodnými hasicími přístroji. Tyto přístroje musí být udržovány v provozuschopném stavu.**

**Do provozu kuchyně mohou vstupovat jen osoby tam zaměstnané (pracující). V těchto prostorách není možné kouřit.**

# **Údržba zařízení:**

* U elektrických a plynových spotřebičů provádět 1x ročně na náklady provozovatele revizní prohlídky spotřebičů.
* Zařízení smí obsluhovat pouze zaškolená kvalifikovaná obsluha.
* Instalované zařízení se smí používat pouze pro potravinářské účely.
* Zařízení nesmí být provozováno bez dozoru, mimo zařízení, které disponuje samočistící automatikou, která je určena pro provoz bez dozoru.

V Praze 27.2.2021 Ing.arch. I. Březina