



**TECHNOLOGIE
STRAVOVÁNÍ**

TeS, spol. s r. o.
Zednická 558
583 01 Chotěboř

telefon: 569 621 367-8

mobil: 777 621 367-8

fax: 569 641 297

tes@teschotebor.cz

www.teschotebor.cz

Akce: **Novostavba objektu DZR, Domažlice**
Dokumentace pro vydání společného povolení

Objednatel: **MEPRO s. r. o.**
Nám. Před bateriemi 912/6
162 00, Praha

TECHNOLOGIE STRAVOVÁNÍ

TECHNICKÁ ZPRÁVA

Chotěboř, červen 2024

Vypracoval: David Somsí

Kontrola: Libor Sobotka

Obsah:

- a) Popis výrobního programu, projektované kapacity**
- b) Seznam použitých podkladů**
- c) Popis technologie výroby**
- d) Potřeba materiálů, surovin a množství výrobků**
- e) Základní skladba technologického zařízení**
- f) Popis skladového hospodářství a manipulace s materiálem**
- g) Požadavky na dopravu**
- h) Vliv technologického zařízení na stavební zařízení**
- i) Údaje o potřebě energií, paliv, vody a jiných médií**

a) Popis výrobního programu, projektované kapacity

Tato projektová dokumentace gastronomické části byla zpracována v úrovni Dokumentace pro stavební povolení (DSP). Jedná se o novostavbu jídelny v novém domově se zvláštním režimem v Domažlicích.

Technologie je navržena tak, aby vyhovovala plánované kapacitě a všem normám. Dispoziční uspořádání je rozděleno do samostatných úseků, které jsou navrženy tak, aby nedocházelo ke křížení čistých úseků s nečistými. Trasy jednotlivých instalací řeší jednotlivé profese (elektro, ZTI, vzduchotechnika, plyn).

Základní kapacitní a jiné údaje:

- | | |
|---------------------------------|--|
| • kapacita výdeje | 30 jídel |
| • počet druhů jídel | snídaně, oběd (1x polévka, 1x hotové jídlo), večeře, svačiny |
| • distribuce jídel | samoobslužná/obslužná |
| • sortiment jídel | polévky, hotová jídla |
| • způsob výroby stravy | dovoz ze smluvené kuchyně |
| • energie pro gastrotechnologii | elektrická energie |

Předepsané standardy nerezového nábytku

- kvalita materiálu: potravinářská nemagnetická chromniklová nerezová ocel ČSN 17240 tj. AISI 304 (nové označení ČSN 10088-1 1.4301 (x5CrNi18-10))
- síla plechu funkčních ploch (např. pláty pracovních desek, police stolů atd.) nejméně 1,0 mm
- vrchní deska stolů tloušťky min. 40 mm !!!
- spodní police vyztužené
- nohy provedeny z uzavřených nerez broušených profilů 40x40mm
- povrch. úprava stolů jemným broušením
- veškeré dřezy v lisovaném provedení
- každý stůl bude mít na zadních nohách připraven uzemňovací šroub
- zavařený dvojité zadní lem pracovních desek v = 40 mm, s přehybem
- výšková stavitelnost ± 30 mm
- plné nerez police tl. 40 mm se světlostí 105 mm sendvičové konstrukce

b) Seznam použitých podkladů

Podklad pro projekt gastro tvoří zejména:

- Požadavky provozovatele na charakter a úroveň provozu
- Stavební projektová dokumentace zpracována projektantem MEPRO s. r. o., Nám. Před bateriemi 912/6, 162 00 Praha

Při řešení se dále vycházelo z následujících požadavků:

- Dispozičně navrhnout provoz výdeje, který bude odpovídat prostorovým možnostem objektu, záměru investora a hygienickým požadavkům kladeným (nařízením evropského parlamentu a rady (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin a z vyhlášky č. 602/2006 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných).
- respektování současného hlavního směru vývoje, tzn. snaha o zařazení takového vybavení, které přináší úspory energií, surovin, času a pracovního úsilí, ale hlavně možnost přípravy kvalitního a zdravého jídla v hygienicky vyhovujících podmínkách.

c) Popis technologie výroby

Celý gastro provoz je situován na úrovni 1. NP vč. sociálního zázemí pro zaměstnance.

Celková koncepce provozu je rozdělena na jednotlivé sekce od chlazení a skladování potravin přes přípravu, tepelnou úpravu a výdej jídel až po mytí použitého nádobí, tak aby vyhovovala současným hygienickým předpisům.

Uspořádáním jednotlivých provozních částí, komunikací i technologického vybavení je zajištěn plynulý průběh a návaznost pracovních postupů v jednotlivých provozních úsecích, vzájemné provozní napojení, úspornost, hygienu práce a vyloučení křížení čistého a nečistého provozu.

Dílčí řešení jednotlivých provozních místností a provozních úseků je plně patrné z výkresu „Členění stravovacího provozu“.

Dílčí řešení rozmístění jednotlivých technologických zařízení je plně patrné z výkresu „Technologické dispoziční řešení“ a soupis zařízení s podrobným popisem je patrný ze „Specifikace gastronomického zařízení“.

Provoz se skládá z těchto úseků:

- skladování potravin
- přípravné úseky – příprava zeleniny, příprava na výdej, udržování
- varna
- výdej jídel
- mytí nádobí (stolní, provozní)

Podrobný popis:

Skladování odpadků

Biologický odpad bude skladován v plastových pytlích. Tyto budou denně likvidovány specializovanou firmou najatou investorem.

Příjem jídel

Příjem jídel bude probíhat zásobovacím vchodem. Jídla budou dovážena v tabletech v udržovacích skříních. Poté budou jídla vydávána výdejním oknem.

Skladování chlazených potravin

Potraviny podléhající zkáze budou uskladněny v chladicích zařízeních dle níže uvedeného rozdělení. Chladicí zařízení jsou umístěna na chodbě a v jednotlivých úsecích.

Rozdělení potravin

Potraviny vyžadující chlazení 0 °C až +8 °C budou v chladicích zařízeních. Potraviny budou dle hygienických předpisů skladovány v jednotlivých chladicích zařízeních takto:

- studená kuchyně bude uskladněna v lednici na poz. A1
- ovoce bude uskladněno v lednici na poz. A1
- zelenina bude uskladněna v lednici na poz. A1

Příprava na výdej

V tomto úseku budou připravovány drobné neutrální potraviny na výdej.

Výdej jídel

Druhá část jídel bude umístěna do tabletů, se kterými se bude přejíždět do pokojů, kde budou tablety předávány strážníkům.

Mytí a uskladnění stolního nádobí

Sběr stolního nádobí bude probíhat příjmovým okénkem na mycí stůl před myčkou. Nádobí se poté bude skládat do košů a v těchto koších bude ručně předmýváno sprchou. Po předmytí budou koše postupně vkládány do myčky. Myčka musí být kvalitní vč. systémové chemie do myčky. Po dokončení mycího cyklu se koše vyjmou z myčky a nádobí se naskládá do regálu, nebo do polic ve výdeji jídel.

Mytí provozního nádobí

Příjem špinavého nádobí bude probíhat do jedné nádoby dřezu, ve které se bude i odmačket. V druhé nádobě dvoudřezu bude nádobí ručně umýváno. Po umytí se nádobí vyskládá do nerezového regálu, nebo do polic v přípravně. Pokud okno nebude rozděleno, bude třeba sbírat nádobí na servírovací vozík.

Úklidová komora

V úklidové komoře se nachází výlevka pro vylévání špinavé vody.

d) Potřeba materiálů, surovin a množství výrobků

Potřebné množství jídel bude řízeno provozovatelem provozu. Zavážka jídel bude probíhat denně.

e) Základní skladba technologického zařízení

Viz. příloha – specifikace strojů a zařízení

f) Popis skladového hospodářství a manipulace s materiálem

Skladové hospodářství bude řízeno dle potřeb provozovatele. Členění skladů je zřejmé z bodu c). Chlazené potraviny budou uskladněny v lednicích k tomu určeným, ostatní v suchém skladu.

Horizontální manipulace s potravinami bude prováděna ručním přenášením a pomocí manipulačních vozíků.

g) Požadavky na dopravu

K zásobování provozu budou sloužit auta dodavatelů. Zásobování provozu bude probíhat hlavním zásobovacím vstupem.

Příjezd k objektu bude po stávajících komunikacích.

h) Vliv technologického zařízení na stavební zařízení

Požadavky na stavební zařízení

Dveře

Druh a úprava dveří se řídí provozem a účelem místnosti tak, že je zajištěna dostatečná šířka průchodů a dále požadavky požárně bezpečnostních předpisů. Šířka dveří je volena též s ohledem na instalaci technologických zařízení a přístupovou trasu ke kuchyni, kde minimální šíře je 1,0 m.

Vnitřní i vnější dveře, jimiž se dopravuje zboží nejsou opatřeny prahem. Dveře skladů potravin a všechny vstupní dveře musí být z obou stran opatřeny ochranným plechem do výšky 20 cm (proti vnikání hlodavců) a dveře do skladu odpadků musí být plné, zevnitř oplechované.

Okna (obecné požadavky)

Parapety oken výrobních místností mají být alespoň 1,2 m vysoké, lépe 1,4 m. Okna musí být ovladatelné z podlahy. Okna výrobních místností a skladů potravin musí být opatřena hustou sítí proti hmyzu.

Podlahy

Podlahy všech provozních místností musí být omyvatelné, snadno čistitelné, trvanlivé, odolné proti mechanickému poškození, bezprašné, nehlučné a nejsou kluzké. V místnostech s vlhkým a mokřým provozem jsou podlahy vodotěsné.

Z důvodu prevence rizik vzniku úrazů na pracovištích a na základě platných vyhlášek a norem (Vyhláška 268/2009 Sb., o technických požadavcích na stavby a ČSN 74 4505), požadujeme dle ČSN 74 4505 „Podlahy – Společná ustanovení“, v článku 4.17 této normy příslušnou protiskluznost podlahy, jenž je dána součinitelem smykového tření „f“ nebo třídou protiskluznosti R.

Pro přípravny a umývárny je nutno dodržet protiskluznost **R12. JE DOPORUČENA** bezpečnostní, bezspárá a antibakteriální krytina, určená pro potravinářské provozy nebo podlaha litá.

Pro zajištění údržby a čistoty podlahových krytin je nutno použít běžných úklidových zařízení a pomůcek (úklidové nádoby, čistící stroje) nikoli čištění pomocí stříkající vody z hadice.

Povrchy stěn

Povrchy stěn se řídí účelem místností. Veškeré výrobní prostory (umývárny nádobí, přípravný) musí být opatřeny obkladem z keramických obkladaček do výše zárubní dveří, minimálně 1,8 m.

Ve všech ostatních místnostech postačí provedení omítky stěn a stropů hladké štukové, pouze v místnosti technického příslušenství s omítkou vápennou hladkou. Prostory hygienického příslušenství musí být opatřeny do výše minimálně 1,5 m.

Systém HACCP – monitoring

Podle zákona č. 258 / 2000 Sb. a jeho prováděcích vyhlášek v platném znění, jsou budoucí provozovatelé povinni dodržovat správnou hygienickou a výrobní praxi (SHVP), a systémy sledování tzv. kritických bodů (HACCP). **Systém sledování kritických bodů bude určen provozovatelem.** Ten stanoví počet kritických bodů a zvolí si sám systém sledování teplot a časů.

Bezpečnost a ochrana zdraví při práci

V oblasti bezpečnosti práce se vychází z platných bezpečnostních předpisů. Prostor kolem technologických zařízení je dimenzován tak, aby vyhovoval bezpečnostním, provozním, montážním a údržbovým nárokům. Za provozu je nutná zvýšená opatrnost pracovníků obsluhujících zařízení s vařící vodou a zvláště s vařícím tukem, kde je dosahována teplota přes 180° C. Při manipulaci s horkými nádobami apod. je nutno používat předepsané ochranné pomůcky. V provozu je nutno bezpodmínečně dodržet veškeré předpisy pro obsluhu strojního zařízení, vydané výrobcem. Veškeré osoby, pracující ve stravovací části, musí mít předepsanou zdravotní prohlídku nebo platný zdravotní průkaz.

Pro zajištění údržby a čistoty kuchyňských provozů je nutno použít běžných úklidových zařízení a pomůcek (úklidové nádoby, čistící stroje) nikoli čištění pomocí stříkající vody z hadice.

Vliv na životní prostředí

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

Při provozu stravovacího provozu se předpokládá vznik následujících odpadů zatříděných dle zákona č. 185/2001 Sb. Zákon o odpadech a dle vyhlášky Ministerstva životního prostředí 93/2016 Sb.

kód druhu odp.	název druhu odpadu		kategorie
sběrná nádoba			
20 01 08	Biologicky rozložitelný odpad z kuchyní a stravoven	O	UH pytel v nádobě
02 01 02	Odpad živočišných tkání	O	UH pytel v nádobě
02 01 03	Odpad rostlinných pletiv	O	UH pytel v nádobě
20 01 25	Jedlý olej a tuk	O	k tomu určená nádoba
15 01 01	Papírové a lepenkové obaly	O	UH pytel v nádobě
15 01 02	Plastové obaly	O	UH pytel v nádobě
15 01 04	Kovové obaly	O	UH pytel v nádobě
15 01 07	Skleněné obaly	O	UH pytel v nádobě

Veškeré výše uvedené odpady budou likvidovány v souladu s ustanovením zákona o nakládání s odpady. To znamená, že budou odváženy a likvidovány odbornými firmami na podkladě uzavřených smluv.

i) Údaje o potřebě energií, paliv, vody a jiných médií

Celkový projektovaný elektrický příkon jednofázové technologie kuchyně je 2,3 kW
soudobost 0,8 $2,3 \cdot 0,8 = 1,84 \text{ kW}$

Celkový soudobý příkon pro jednofázově připojenou technologii 1,84 kW

Celkový projektovaný elektrický příkon třífázové technologie kuchyně je 16,58 kW
soudobost 0,9 $16,58 \cdot 0,9 = 14,922 \text{ kW}$

Celkový soudobý příkon pro třífázově připojenou technologii 14,922 kW

Předpokládaná spotřeba vody na jedno jídlo 12 m³/rok

Celková spotřeba vody 12*40= 480 m³/rok vč. WC v obytném prostoru a umyvadel pro mytí rukou

Poznámka:

Bilance energií je počítána na ve výkrese navržená a vyspecifikovaná zařízení. Pokud budou tato v rámci výběrového řízení měněna, bilance energií nutno upravit (případně navýšit). Dále bude nutné přepracovat i nápojná místa jednotlivých zařízení.

Požadavky na technická zařízení

Zdravotní technika

V prostorách výskytu potravin nesmí být volně vedené potrubí kanalizace a vody (podvěsy kanalizace a vody) nebo čistící hrdla kanalizace.

Vodovod

Dimenzování přívodů vody určuje maximální spotřeba vody. Technologické zařízení kuchyně požaduje přípojky studené a teplé vody.

Požadovaná úprava vody

Technologická zařízení s ohřevem vody (myčky, apod.), která pro správnou funkci potřebují změkčenou vodu. Myčka je navržena se zabudovaným změkčovačem vody. Požadovaná výstupní tvrdost vody je max. do 5° dle německé stupnice.

Odpady

Odpadní potrubí z varny a připraven (vývody z přípravny masa, od výlevky v kuchyni, z mytí stolního a provozního nádobí a od konvektomatu) připojené na kanalizaci musí být vedeno přes **odlučovač tuků** a dále do kanalizace. Pokud ho provozovatel veřejné kanalizace požaduje.

V prostorách výskytu potravin nesmí být volně vedené potrubí kanalizace a vody (podvěsy kanalizace a vody) nebo čistící hrdla kanalizace.

Vytápění

Vnitřní teplota v jednotlivých místnostech je dána v ČSN 060210.

Umístění otopných těles bude řešeno v souladu s rozmístěním gastrotechnologie a bude schváleno projektantem gastro.

Vzduchotechnika

Vzduchotechnické zařízení je nutné v prostorech bez přirozeného větrání a tam, kde vznikají škodliviny, tj. nadměrným vlivem tepla – nadměrný vývin par.

Varná zařízení jsou odvětrávána přes digestoře. Z prostoru mytí stolního nádobí bude provedena digestoř nad myčkou. Pokud by digestoř nebyla dodána, tak tato myčka musí být vybavena systémem rekuperace vodních par tak, aby do prostoru nevnikala pára. Technické a výkonové parametry větrání řeší realizátor akce nebo budou řešeny v rámci realizačního projektu VZT.

Elektro

Napojení elektro bude řešeno v části elektro. Rozvody budou provedeny dle nových předpisů a ČSN.

Pro pospojení kovových zařízení je třeba dostatečný počet vývodů pro připojení na uzemnění. Pracovní stoly mají připojovací šroub zpravidla na zadní noze v rohu stolu 10 cm vysoko od podlahy. Pro ně vyvést vodič ze zdi cca 100 mm vysoko od podlahy vždy minimálně jeden pro každou souvislou linku zařízení technologie – viz. výkres zadání zemnění.

Elektrická zařízení se připojují na normalizovanou proudovou soustavu, ochrana a pospojení dle ČSN, včetně osvětlení. Volné konce elektrických vývodů min. 2500 mm. Veškeré rozvody jednotlivých instalací nesmí být vedeny po povrchu. Ostatní viz. výkresy zadání instalací.

Na všech trvalých pracovištích bude zajištěno denní osvětlení. A dále předepsané umělé osvětlení pracovních ploch 500 luxů.

Elektro je řešeno pouze zadáním požadavků na vývody pro technologické zařízení kuchyně