

TECHNICKÁ ZPRÁVA

Stravovací provoz Základní škola Jana Wericha

OBSAH TECHNICKÉ ZPRÁVY

1. Úvod.....	3
2. Charakteristika provozu.....	4
3. Popis jednotlivých úseků provozu.....	5 - 12
4. Doprava a manipulace s materiálem.....	13
5. Energetická bilance.....	13
6. Počet pracovníků.....	13
7. Systém sledování kritických bodů.....	13
8. Údržba.....	13
9. Hygiena pracovního prostředí a sanitace.....	14
10. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci.....	14
11. Obecně platné stavebně technologické požadavky.....	15 - 16
12. Závěr.....	17

1. Úvod

Předmětem této části dokumentace je návrh nového provozního uspořádání stravovacího provozu školní jídelny v objektu základní školy Jana Wericha, na adrese Španielova 1111/19, 163 00 Praha 17.

Tento návrh dispozičního řešení stravovacího provozu je zpracován jako součást projektové dokumentace a následně pro výběr dodavatele technologie.

Při řešení se vycházelo z těchto požadavků zadavatele:

- do stávajících nevyhovujících prostor dispozičně navrhnout nový moderní provoz tak, aby byl v souladu s požadavky hygienické vyhlášky č. 602/2006 Sb. a Nařízení Evropského parlamentu a rady (ES) č. 853/2004 o hygieně potravin s ohledem na nové trendy v technologiích určených pro tento typ provozu
- nové dispoziční řešení provozu bylo podrobně konzultováno s provozovatelem a všechny odůvodněné požadavky byly do projektové dokumentace zaimplementovány
- podkladem pro zpracování projektové dokumentace jsou stavební dispozice objektu
- navržená technologie musí umožňovat manipulaci a uložení surovin, nápojů a výrobků v předpokládané kapacitě, požadované kvalitě a čase při dodržení platných hygienických předpisů
- návrhem provozu se rozumí dispoziční uspořádání provozních místností a jejich vybavení zařízeními tak, aby nedocházelo ke křížení čistých a nečistých cest, a to se týká provozu skladování, přípravy, tepelné úpravy, následné distribuce a manipulace s hotovými pokrmy
- do provozu budou instalovány pouze taková zařízení, která prošla atestací v České republice z hlediska bezpečnosti provozu, funkční způsobilosti, odrušení, zdravotní nezávadnosti a energetické náročnosti
- veškerá navrhovaná zařízení a nástroje musí být konstrukce, která brání vzniku hygienických rizik a zároveň umožňuje snadné a důkladné čištění včetně dezinfekce, použité materiály nesmí přenášet toxické látky, pachy či chutě, musí být nenasákavé a odolné vůči korozi

2. Charakteristika provozu

- jedná se o samostatný objekt pro vzdělávací účely
- provozní doba – jednosměnný provoz: 6:00 – 14:30
- umístění provozu: 1.NP, 2.NP a 3.NP
- maximální počet strážníků: 1000
- skladba jídel: obědy
dva druhy pokrmů, jedna polévka
dezerty, ovoce
- nápoje: čaj, džus / šťáva
- použitá energie: el. Síť 230 / 400 V, 50 Hz
zemní plyn
- počet zaměstnanců v kuchyni 6
- počet administrativních zaměstnanců 1

3. Popis jednotlivých úseků provozu

V 1. NP, které je přístupné z nákladové rampy se nacházejí tyto úseky:

- A.1.07a - sklad odpadu - umývání nádob
- A.1.07b - chladicí box na odpad
- A.1.09, A.1.10 – příjem zboží

A.1.07a Sklad odpadu – umývání nádob

(podlahová plocha: 6,4m², povrch podlahy: keramická dlažba, povrch stěn: keram. obklad do výše 2m)

Tato místnost, která je přímo přístupná ze zásobovací rampy slouží jako předsíň chladicího boxu, kde se skladuje organický odpad vznikající provozem kuchyně.

Místnost je vybavena nerezovým umyvadlem na ruce s kolenovým ovládáním, nástěnným samonavíjecím buben s hadicí pro čištění a sanitaci odpadních barelů a samotné podlahy. Dále je zde umístěna podlahová vpust' pro vylévání a čištění barelů na odpadky.

A.1.07b Chladicí box na odpad

(podlahová plocha: 4,2m², povrch podlahy: keramická dlažba, povrch stěn: keram. obklad do stropu)

Tento box slouží pro krátkodobé skladování organického odpadu uloženého v barelech, před jeho odvozem najatou společností.

A.1.09, A.1.10 Příjem zboží

Stávající stav

2. NP, Úseky nacházejí se v 2.NP nejsou součástí projektu gastro

V 3. NP, které je přístupné nákladním výtahem z 1. NP se nacházejí tyto úseky:

- A.3.01 – schodiště
- A.3.02 – chodba -výtahy
- A.3.03 – sklad konzerv
- A.3.04 - kancelář
- A.3.05 – úklid
- A.3.06 – WC
- A.3.07 – sklad kořenové zeleniny
- A.3.08 – hrubá přípravná zeleniny
- A.3.09 – sklad ovoce
- A.3.10 – suchý sklad
- A.3.11 – denní místnost
- A.3.12 - mrazící box - zelenina
- A.3.13 - chladící box - zelenina
- A.3.14 - chodba
- A.3.15 – čistá přípravná zeleniny + studená kuchyně
- A.3.16 - chodba
- A.3.17 – centrální úpravná vody
- A.3.18 – chladící box – mléko, tuky
- A.3.19 – přípravná masa
- A.3.20 – lednice
- A.3.21 – sklad mouky
- A.3.22 – sklad čistících prostředků
- A.3.23 – umývárna kuchyňského nádobí
- A.3.24 – varna
- A.3.25 – rampa
- A.3.26 – výdejna jídel
- A.3.27 – umývárna stolního nádobí
- A.3.28 – hlavní chodba
- A.3.29 – sklad špinavého prádla
- A.3.30 – sklad čistého prádla
- A.3.31 – praní, sušení a žehlení prádla
- A.3.32 – WC předsíň
- A.3.33 – WC zaměstnanci
- A.3.34 – šatna - ženy

- A.3.35 – umývárna ženy
- A.3.36 – umývárna muži
- A.3.37 – šatna – muži
- A.3.38 – sklad DKP
- A.3.39 – strojovna VZT

A.3.01 – schodiště

Není součástí projektu gastro

A.3.02 – chodba - výtahy

Není součástí projektu gastro

A.3.03 – sklad konzerv

(podlahová plocha: 10,9m², povrch podlahy: keramická dlažba, povrch stěn: omyvatelná výmalba)

Tento sklad slouží pro skladování zboží nepodléhajícího rychlé zkáze, okna místnosti musí být zatemněna. Místnost bude vybavena komaxitovými skladovými regály.

A.3.04 – kancelář

Není součástí projektu gastro

A.3.05 - úklid

Není součástí projektu gastro

A.3.06 - WC

Není součástí projektu gastro

A.3.07 – sklad kořenové zeleniny

(podlahová plocha: 5,9m², povrch podlahy: keramická dlažba, povrch stěn: keram. obklad do výše 2m)

Tento úsek slouží ke krátkodobému skladování zeleniny na dřevěných podlahových roštích, které jsou nedílnou součástí vybavení místnosti.

A.3.08- hrubá přípravná zeleniny

(podlahová plocha: 14,7m², povrch podlahy: keramická dlažba, povrch stěn: keram. obklad do výše 2m)

Hrubá přípravná zeleniny slouží k očištění dovezené zeleniny před jejím čistým zpracováním v úseku čisté přípravy zeleniny. Místnost je vybavena pracovními stoly s nerezovou pracovní plochou, velkým dvoudřezem, tlakovou sprchovou baterií, nástěnnou nerezovou policí, nerezovým regálem, velkokapacitní škrabkou brambor a kořenové zeleniny včetně lapače slupek a škrobu. Dále je zde

nerezové umyvadlo na ruce s kolenovým ovládáním a nástěnný samonavíjecí buben s hadicí pro čištění a sanitaci škrabky brambor a samotné podlahy.

A.3.09 – sklad ovoce

(podlahová plocha: 3m², povrch podlahy: keramická dlažba, povrch stěn: keram. obklad do výše 2m)
Tento úsek slouží ke krátkodobému skladování ovoce na dřevěném podlahovém roštu nebo v regálu v nerezovém provedení.

A.3.10 - suchý sklad

(podlahová plocha: 16,4m², povrch podlahy: keramická dlažba, povrch stěn: omyvatelná výmalba)
Suchý sklad slouží pro skladování zboží nepodléhajícího rychlé zkáze, okna místnosti musí být zatemněna. Místnost bude vybavena komaxitovými skladovými regály.

A.3.11 - denní místnost

(podlahová plocha: 23,5m², povrch podlahy: keramická dlažba, povrch stěn: výmalba)
Tato místnost slouží pro odpočinek a konzumaci stravy zaměstnanců stravovacího provozu. Místnost je vybavena domácí kuchyňskou linkou s dřezem, mikrovlnnou troubou, rychlovarnou konvicí a chladničkou. Dále je v této místnosti jídelní stůl včetně židlí.

A.3.12 - mrazicí box na zeleninu

(podlahová plocha: 2,7m², povrch podlahy: PUR panel, povrch stěn a stropu: PUR panel)
Tento box slouží pro uskladnění zeleniny před jejím dalším zpracováním. Box bude vybaven chladírenskými regály

A.3.13 - chladicí box na zeleninu

(podlahová plocha: 3,9m², povrch podlahy: PUR panel, povrch stěn a stropu: PUR panel)
Tento box slouží pro uskladnění zeleniny před jejím dalším zpracováním. Box bude vybaven chladírenskými regály

A.3.14 – chodba

Není součástí projektu gastro

A.3.15 – čistá přípravná zeleniny + studená kuchyně

(podlahová plocha: 20,7m², povrch podlahy: keramická dlažba, povrch stěn: keram. obklad do výše 2m)
Čistá přípravná zeleniny a studená kuchyně je prostor, který navazuje na varnu. Čistá přípravná zeleniny je vybavena pracovním stolem s nerezovou pracovní plochou, velkým dřezem, nástěnnou policí, nerezovým umyvadlem na ruce s kolenovým ovládáním, chladíci skříněmi a velkokapacitním

krouhačem zeleniny včetně sady disků a planetárního mixéru o objemu 20 litrů, který je určen pro přípravu pomazánek atd.

Úsek studené kuchyně je vybaven pracovními stoly, nástěnnou uzavíratelnou skříňkou a nářezovým strojem.

A.3.16 – chodba

Není součástí projektu gastro

A.3.17 – centrální úpravna vody

podlahová plocha: 1,8m², povrch podlahy: keramická dlažba, povrch stěn: omyvatelná výmalba)

V této místnosti je umístěn centrální změkčovač vody pro kuchyňská zařízení jako jsou mycí stroje, duplikátory varných kotlů atd.

A.3.18 - chladicí box na mléko a tuky

(podlahová plocha: 3,2m², povrch podlahy: PUR panel, povrch stěn a stropu: PUR panel)

Tento box slouží pro uskladnění mléka a tuků před dalším zpracováním. Box bude vybaven chladírenskými regály

A.3.19 - čistá přípravná masa a vajec

(podlahová plocha: 13,8m², povrch podlahy: keramická dlažba, povrch stěn: keram. obklad do výše 2m)

Čistá přípravná masa a vytloukání vajec je prostor, který navazuje na varnu. Čistá přípravná masa je vybavena pracovními stoly s nerezovými pracovními plochami, velkým a menším dřezem, nástěnnou uzavíratelnou skříňkou, nástěnnou policí, nerezovým umyvadlem na ruce s kolenovým ovládáním, univerzálním robotem o objemu kotlíku 60 litrů, univerzálním strojem, který je vybaven mlýnkem na maso a tenderizérem, dále je zde instalován naklepávač masa, a formovací zařízení na výrobky z mletého masa.

Úsek vytloukání vajec je vybaven pracovním stolem s nerezovou pracovní plochou a dřezem, nástěnnou uzavíratelnou skříňkou a podstolovou chladicí skříní.

A.3.20 - lednice

(podlahová plocha: 9,5m², povrch podlahy: keramická dlažba, povrch stěn: omyvatelná výmalba)

Místnost je vybavena skladovými chladicími a mrazíci skříněmi.

A.3.21 – sklad mouky

(podlahová plocha: 8,9m², povrch podlahy: keramická dlažba, povrch stěn: keram. obklad do výše 2m)

Tento sklad navazuje na úsek přípravy těsta. Místnost bude vybavena nerezovými skladovými regály a dřevěnými podlahovými rošty.

A.3.22 - sklad čisticích prostředků

(podlahová plocha: 10,7m², povrch podlahy: keramická dlažba, povrch stěn: omyvatelná výmalba)

Tento sklad slouží pro skladování čisticích prostředků pro které jsou navrženy komaxitové skladové regály.

A.3.23 - umývárna kuchyňského nádobí

(podlahová plocha: 18,5m², povrch podlahy: keramická dlažba, povrch stěn: keram. obklad do výše 2m)

Jedná se o stavebně oddělenou součást varny. K mytí provozního nádobí slouží mycí stroj, součástí tohoto úseku je mycí stůl s velkým dřezem a oplachovou sprchou, regály pro ukládání čistého provozního nádobí s roštovými policemi pro jeho lepší osychání a nástěnný samonavíjecí buben s hadicí pro čištění a sanitaci podlahy.

A.3.24 - varna

(podlahová plocha: 89,9m², povrch podlahy: keramická dlažba, povrch stěn: keram. obklad do výše 2m)

Tepelná úprava pokrmů je středem veškerých čistých příprav. Zde je ve dvou varných blocích soustředěna varná technologie, nad kterou jsou odsavače par s tukovými filtry. Technologie by měla splňovat již výše uvedená kritéria výkonnosti, kvality a bezpečnosti práce. Jedná se o klasickou varnou technologii v kombinaci s multifunkční, jejíž podrobné parametry jsou patrné ve specifikaci gastrovybavení.

Tepelná úprava probíhá ve dvou varných blocích, které jsou jako samostatné ostrůvky, konvektomaty jsou umístěny při stěně varny tak, aby byly co nejdostupnější ze všech úseků přípravy. V prvním varném bloku se nachází tři varné kotle (2 x plynový kotel o objemu 150 litrů a 1 x plynový kotel o objemu 240litrů) a plynový čtyřhořákový sporák na elektrické troubě. Součástí tohoto varného bloku je pracovní stůl s nerezovou pracovní plochou a dřezem včetně napouštěcího ramene ke sporáku. V druhém varném bloku se nacházejí dvě smažicí pánve (2 x plynová pánve o objemu 100 litrů) a jedna elektrická multifunkční pánve o objemu 150 litrů. Na tyto dva varné bloky navazuje úsek porcování tepelně upravených pokrmů, který je vybaven pojízdnými pracovními stoly s nerezovými pracovními plochami. Oba dva konvektomaty, které jsou umístěny podél stěny jsou identické velikosti i parametrů. Jedná se o elektrická zařízení o kapacitě 20 x GN 1/1 a jsou vybaveny náhradními zavážecími vozíky pro snadnější manipulaci. Veškerá varná zařízení jsou umístěna pod stávajícími digestoři, které jsou vybaveny tukovými filtry, osvětlením a jsou nedílnou součástí vzduchotechniky. Dále se zde nachází úsek krájení knedlíků, který je vybaven nerezovými pracovními stoly.

Dále se zde nachází úsek přípravy těsta, který je vybavena nerezovým stolem s dřezem, nástěnnou policí, nerezovým umyvadlem na ruce s kolenovým ovládáním, pracovním nerezovým stolem a univerzálním robotem o objemu kotlíku 60 litrů.

Prostor je možné využít i pro přípravu cukrářských výrobků, tzn. záviny, buchty apod.

A.3.25 – rampa

Není součástí projektu gastro

A.3.26 - výdejna jídel

(podlahová plocha: 33,9m², povrch podlahy: keramická dlažba, povrch stěn: keram. obklad do výše 2m)

Nabídka obědů se skládá z možnosti výběru z 2 druhů hlavních jídel a jedné polévky. Výdej pokrmů v jídelně je řešen jako obslužná výdejní linka. Strávník si pokrm odnáší ke konzumaci do jídelny na podnose. Hlavní jídla včetně polévky budou vydávána z vyhřívaných vodních lázní osazených protidechovými clonami. Výrobky studené kuchyně a saláty budou uloženy v chladicí vitríně, která je také součástí výdejní linky. V prostorách jídelny je rovněž umístěn úsek nápojů, který je vybaven postmixem a termosy na čaj nebo jiné vhodné nápoje. Ve výdeji je rovněž umístěn chladicí stůl sloužící k uchování salátů atd. před průběžným doplňováním do samoobslužné vitríny, nerezové umyvadlo na ruce s kolenovým ovládáním, regál na bílé nádobí, nerezová uzavíratelná skříň na misky a ohřevné vozíky na uchování stravy při předepsané teplotě před samotným výdejem.

S ohledem na plynulé odbavení strávníků bude i nadále využíván čipový systém.

A.3.27 - umývárna stolního nádobí

(podlahová plocha: 18,7m², povrch podlahy: keramická dlažba, povrch stěn: keram. obklad do výše 2m)

Umývárna stolního nádobí je navržena jako samostatná místnost, která dispozičně navazuje na jídelní prostor a na varnu s výdejem. Zde se třídí a umývá použité stolní nádobí, které se poté ukládá do mobilních vyhřívaných zásobníků na talíře nebo do mobilních košových zásobníků. Použité nádobí se odkládá na příjmový stůl v prokládacím okně. Místnost je vybavena mycím strojem na talíře, misky, sklenice a mycím strojem na tácy, každý mycí stroj má svůj vlastní vstupní stůl s dřezem včetně oplachové sprchy a výstupní stůl. Dále je zde umístěn nerezový regál pro uskladnění čistého stolního nádobí.

A.3.28 – hlavní chodba

Není součástí projektu gastro

A.3.29 - sklad špinavého prádla

(podlahová plocha: 5,5m², povrch podlahy: stěrka, povrch stěn: keramický obklad do výše 2m)

Místnost je vybavena klecovými vozíky, které slouží pro svoz a skladování prádla před jeho samotným vypráním.

A.3.30 - sklad čistého prádla

(podlahová plocha: 6m², povrch podlahy: stěrka, povrch stěn: keramický obklad do výše 2m)

Tento sklad slouží pro skladování čistého prádla pro které jsou navrženy komaxitové skladové regály.

A.3.31 - praní, sušení a žehlení prádla

(podlahová plocha: 19m², povrch podlahy: keramická dlažba, povrch stěn: keram. obklad do výše 2m)

Místnost slouží k praní, sušení a eventuálnímu žehlení provozního prádla. Místnost je vybavena pračkou, sušičkou prádla, nástěnnými sušáky a nerezovou nástěnnou skříňkou na prací prostředky.

A.3.32 – WC předsíň

Není součástí projektu gastro

A.3.33 – WC zaměstnanci

Není součástí projektu gastro

A.3.34 – šatna ženy

(podlahová plocha: 14,5m², povrch podlahy: keramická dlažba, povrch stěn: omyvatelná výmalba)

Místnost slouží k převlékání zaměstnanců provozu, taktéž pro uložení jejich oblečení v uzamykatelných skříňkách. Místnost je vybavena skříňkami, lavicemi a věšákem na kabáty.

A.3.35 – umývárna ženy

Není součástí projektu gastro

A.3.36 – umývárna muži

Není součástí projektu gastro

A.3.37 – šatna muži

(podlahová plocha: 15,6m², povrch podlahy: keramická dlažba, povrch stěn: omyvatelná výmalba)

Místnost slouží k převlékání zaměstnanců provozu, taktéž pro uložení jejich oblečení v uzamykatelných skříňkách. Místnost je vybavena skříňkami, lavicemi a věšákem na kabáty.

A.3.38 – sklad DKP

(podlahová plocha: 17,4m², povrch podlahy: keramická dlažba, povrch stěn: omyvatelná výmalba)

Tento sklad slouží pro skladování náhradního nebo nepoužívaného doplňkového kuchyňského vybavení, pro které jsou navrženy komaxitové skladové regály.

A.3.39 – strojovna VZT

Není součástí projektu gastro

4. Doprava a manipulace s materiálem

Příjem surovin se předpokládá kusově, ručně event. pomocí malé skladové mechanizace. Totéž platí pro manipulaci ve skladech.

5. Energetická bilance

Celková hodnota instalovaného příkonu byla stanovena součtem příkonů instalovaných zařízení ve stravovacím provozu.

- Elektrická energie a rozvodní síť: 3 x 230 / 400 V, 50 Hz
Instalovaný příkon el.: cca 214 kW
předpokládaná současnost je: 0,6
- Zemní plyn
instalovaný příkon cca 165 kW
předpokládaná současnost je: 1
- Spotřeba vody bude stanovena v projektu zdravotní techniky na základě uvažovaného počtu jídel.

6. Počet pracovníků

Provoz stravovacího provozu bude zajišťovat celkem 7 pracovníků v jedné směně.

7. Systém sledování kritických bodů

V provozu výroby pokrmů bude zaveden systém stanovení, kontroly a evidence kritických bodů – HACCP, v souladu s nařízením Evropského parlamentu a rady (ES) č. 852/2004. Jedná se o počet bodů, častost jejich sledování, metodika odečtu apod.

8. Údržba

Zařízení stravovací části je náročné na pravidelnou preventivní údržbu, tj. plánovité denní ošetřování strojů a zařízení. Obslužný personál musí být poučen a zaškolen na všech typech technologického zařízení, a to jak z hlediska vlastní technologie, tak i z hlediska bezpečnosti. Pro zajištění údržby a čistoty kuchyňských provozů je nutno použít běžných úklidových zařízení a pomůcek (úklidové nádoby, čisticí stroje) nikoli čištění pomocí stříkající vody z hadice. Požaduje se provedení el. Instalace zásuvek a vypínačů v provedení do vlhka.

9. Hygiena pracovního prostředí a sanitace

Nedílnou součástí zařízení stravovacího provozu je systém zavedení a sledování kritických bodů - HACCP, který zahrnuje soubor opatření, zajišťující technologické a hospodářské podmínky pro uskutečňování a plnění hygienických a protiepidemiologických požadavků, vyplývajících z příslušných zákonů a vyhlášek a hygienických požadavků na pracovní prostředí vydaných Ministerstvem zdravotnictví ČR a Evropskými institucemi.

10. 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 ap. 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 platný zdravotní průkaz. Provoz stravovací části nemá negativní vliv na životní prostředí.

11. Obecně platné stavebně technologické požadavky

Požadavky na stavební konstrukce:

Dveře:

- Druh a úprava dveří se řídí provozem a účelem místnosti tak, aby byla zajištěna dostatečná šířka průchodů a dále požadavky požárně bezpečnostních předpisů. Šířka dveří je volena s ohledem na instalaci technologických zařízení a přístupovou trasu ke kuchyni.
- 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:

- Okna výrobních místností a skladů potravin musí být opatřena hustou sítí proti hmyzu.

Podlahy:

- Podlahy všech provozních místností jsou lehce omyvatelné, snadno čistitelné, trvanlivé, odolné proti mechanickému poškození, bezprašné, nehlukné a nejsou kluzké. V místnostech s vlhkým a mokřým provozem jsou vodotěsné.

Povrchy stěn:

- Povrchy stěn se řídí účelem místností. Veškeré výrobní prostory (kuchyně, umývárny nádobí, přípravny a vybrané sklady) se opatřují obkladem z keramických obkladaček do výše minimálně 2 m. Ve všech ostatních místnostech musí být provedeny omítky stěn a stropů hladké štukové, pouze místnosti technického příslušenství mohou mít omítku vápennou hladkou.
- Prostory hygienického příslušenství musí být opatřeny keramickým obkladem do výše minimálně 2 m.
- Stěny hlavních dopravních cest je vhodné opatřit ochrannými lištami ve výši cca 30-40 cm.

Požadavky na technická zařízení:

Kanalizace:

- Blíže viz stavební projekt.

Vodovod:

- Dimenzování přívodů vody určuje maximální spotřeba vody. Technologické zařízení kuchyně požaduje přípojky studené a teplé vody.
- Blíže viz stavební projekt.

Vytápění:

- Vnitřní teplota v jednotlivých místnostech je dána v ČSN 060210.
- Blíže viz stavební projekt.

Vzduchotechnika:

- Vzduchotechnické zařízení je nutné v prostorech bez přirozeného větrání a tam, kde vznikají škodliviny, tj. - nadměrným vlivem tepla - nadměrný vývin par.
- Pro kuchyň a umývárny se doporučuje odmlžovací zařízení, jehož výkon se stanoví dle počtu a velikosti zařizovacích předmětů, které svým provozem zvyšují teplotu a relativní vlhkost vzduchu nebo, která jsou zdrojem pachů.
- Blíže viz stavební projekt.

Elektrická zařízení:

- El. zařízení se připojují na normalizovanou proudovou soustavu 3x230/400 V, 50 Hz. Ochrana před nebezpečným dotykovým napětím se provádí dle ČSN 34 1010.

Elektro-instalace - určení prostředí:

- Provádí se dle ČSN 332 000 - 3

Krytí el. zařízení :

- Stupně krytí IP navrženého tech. zařízení před škodlivým vniknutím vody a před nebezpečným dotykem dle ČSN 33 2310 jsou následující:
- - mycí stroje, kotle, škrabky brambor apod. (stroje pracují s vodou) IP 34
- - univerzální stroje IP 34
- - ostatní točivé stroje IP 33
- - ostatní tepelné spotřebiče (nepracující s vodou)..... IP 33

12. Závěr

- Tento projekt – rekonstrukce kuchyně byl ve fázi příprav podrobně konzultován s provozovatelem a veškeré připomínky z těchto konzultací byly zapracovány.
- Nově navrhovaný gastronomický provoz je v souladu s hygienickým nařízením Evropské unie EU 852/2004 platným od ledna 2006 a vládním nařízením 361/2007 platným od 1. 1. 2008, kterým se stanoví podmínky ochrany zdraví zaměstnanců při práci.
- Rozmístění jednotlivé technologie je zřejmé z technologické dispozice, která je přidána k této dokumentaci.
- Veškerá navrhovaná technologie je podrobně popsána v Soupisu gastrotechnologie, která je taktéž nedílnou součástí této dokumentace.

Vypracoval: Martin Balajka
Dexters - interiér & exteriér s.r.o.

V Praze 08.3. 2020