

# DŮM S PEČOVATELSKOU SLUŽBOU V PRAZE ŘEPÍCH

## DOKUMENTACE ZMĚNY STAVBY PŘED DOKONČENÍM

### D.2.1 – VÝDEJNÝ JÍDLA

### 01 – TECHNICKÁ ZPRÁVA

<b>Místo stavby:</b>	Praha Řepy, nároží ulic Engelmüllerova a K Šancím poz. parc. č. 19 v k.ú. Řepy
<b>Stavebník:</b>	Městská část Praha 17 Žalanského 291/12b, Praha – Řepy, 163 02
<b>Datum:</b>	DUBEN 2020
<b>Číslo zakázky:</b>	01/15/DZSPD
<b>Číslo archivní:</b>	01/16/DZSPD
<b>Zpracovatel dokumentace:</b>	ŠUMAVAPLAN, spol. s r.o.
<b>Hlavní architekt:</b>	Ing. arch. Pavel Lejsek
<b>Hlavní inženýr projektu:</b>	Ing. Pavel Vinický
<b>Zodpovědný projektant:</b>	Ing. Jan Česal

## **OBSAH:**

- 1. Úvod**
- 2. Charakteristika provozu**
- 3. Popis technologie**
- 4. Seznam strojů a zařízení**
- 5. Odpadkové hospodářství**
- 6. Doprava a manipulace s materiálem**
- 7. Nároky na energii**
- 8. Údržba**
- 9. Hygiena pracovního prostředí a sanitace**
- 10. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci**
- 11. Stavební připravenost, napojení rozvodů TZB**
- 12. Příloha – specifikace zařízení**

## **1. Úvod**

Prováděcí projekt byl vypracován v souladu s požadavky Nařízení Evropského parlamentu a rady (ES) č. 852/2004 a na základě požadavku investora na zřízení domova s pečovatelskými a sociálními službami pro seniory s různým stupněm zdravotního postižení v objektu na parcele č. 19, 1433 a 1434, k.ú. Řepy, Praha. Základním kritériem je navrhnout gastronomický provoz vysokých hygienických a technických standardů. Výchozími podklady byly požadavky investora a stavební dispozice objektu s přihlédnutím ke stanoviskům dotčených orgánů státní správy. Připomínky ze závazných stanovisek budou akceptovány.

## **2. Charakteristika provozu**

V objektu domu s pečovatelskou službou budou zřízena pouze výdejna jídla, nebude zde kuchyně. Hotové pokrmy sem budou dováženy od externího dodavatele – pravděpodobně od jiné organizace ve správě městské části Praha 17, např. základní školy.

Gastronomický provoz výdejny je umístěn do 1. NP.

### **Výdejna v 1.NP**

Ve výdejně v 1.NP bude probíhat přímý výdej. Předpokládá se výdej max. 200 jídel 3x denně (klienti, zaměstnanci a příchozí senioři z okolí).

Jídlo od externího dodavatele sem bude dopravováno výtahem v uzavřených nerezových nádobách, které budou vkládány do předehřátých lázní. Saláty, moučníky budou distribuovány z chladicího zařízení.

Stolní nádobí bude umýváno v myčce nádobí.

Ve všech úsecích budou na vhodném místě instalována umyvadla s teplou a studenou vodou, dávkovači mýdel či dezinfekčních prostředků a zásobníky papírových ručníků.

Ke shromažďování organického odpadu jsou ve všech úsecích navrženy nerezové odpadní nádoby s víky, do kterých se bude vkládat jednocestný obal. Po uzavření bude uložen do chladnic na bioodpad a odvážen smluvním partnerem.

## **3. Popis technologie**

Pro uchování pokrmů v předepsané teplotě slouží vyhřívané vodní lázně a konvektomat.

Zeleninové saláty a moučníky budou uchovávány v chladicím zařízení.

Stavebně oddělená úklidová komora a sklad organického odpadu.

Pro personál je k dispozici šatna, WC a umývárna, kuchyňka a denní místnost.

Zásobování vodou je z městského vodovodního řadu.

Splásková kanalizace je napojena na kanalizační řad.

Vytápění z centrální kotelny.

Osvětlení pracovišť je kombinací přímého a umělého světla.

Stolní nádobí bude umýváno v mycí stroji přímo ve výdejně a uloženo do polic a skříněk.

Výdejna je vybavena pracovními stoly, dřezy, vyhřívanými vodními lázněmi, varnou deskou, konvicemi pro přípravu horké vody a chladnicí.

#### **4. Seznam strojů**

-viz samostatná příloha

#### **5. Odpadkové hospodářství**

Organický odpad bude shromažďován v jednocestných obalech, uložen do chladnice v samostatné místnosti a odvážen smluvním partnerem. Ostatní odpad bude tříděn a odvážen specializovanou organizací.

#### **6. Doprava a manipulace s materiálem**

Vzhledem k objemu služeb se předpokládá ruční manipulace na vozících.

#### **7. Nároky na energie**

Viz soupis strojů a zařízení.

#### **8. Údržba**

Zařízení stravovací části je náročné na pravidelnou údržbu, tj. plánovité denní ošetřování strojů a zařízení. **Vzhledem k náročnosti a celoroční zatíženosti provozu kuchyně je nezbytné instalovat zařízení co možná nejvyšších standardů kvality.** Obslužný personál musí být poučen a zaškolen z hlediska provozu a bezpečnosti.

#### **9. Hygiena pracovního prostředí a sanitace**

V 1.PP je zřízena úklidová místnost 0.10 sloužící výhradně pro úklid výdejny.

Předpokládá se, že v jedné směně budou ve výdejně současně 2 zaměstnanci. Tito zaměstnanci mají v 1.PP samostatnou šatnu 0.16 a hygienické zázemí 0.17. Každý zaměstnanec má v šatně dvojitou skříňku o rozměrech 300x500x1800 mm.

Nedílnou součástí zařízení stravovacího provozu je sanitační řád, který zahrnuje soubor opatření pro uskutečňování a plnění hygienických a protiepidemiologických požadavků dle vyhlášek Ministerstva zdravotnictví ČR.

#### **10. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci**

V oblasti BOZ se vychází z platných bezpečnostních předpisů. Je bezpodmínečně nutné dodržovat předpisy pro obsluhu strojů a zařízení.

Veškeré osoby pracující ve stravovací části musí mít předepsanou zdravotní prohlídku.

**Provoz stravovací části nemá negativní vliv na životní prostředí.**

#### **11. Stavební připravenost, napojení rozvodů TZB**

Způsob napojení zařízení na jednotlivé rozvody bude zpracován dodavatelem v novém technologickém výkresu přípojných míst s návaznostmi na stavbu v souladu s požadavky konkrétních dodávaných zařízení. Způsob napojení bude zkoordinován se stavbou a odsouhlasen generálním dodavatelem stavby. Dále bude zpracována kompletní výrobní a dílenská dokumentace s vyznačenými návaznostmi na jednotlivé profese.

Výsledkem dodávky výdejny jídla objektu a jejího zázemí bude plně funkční systém výdeje a jejího zázemí.

Technologická specifikace kuchyně je součástí této zprávy – viz příloha.

Další podrobnosti budou řešeny v rámci dílenské dokumentace.

## **12. Příloha – specifikace zařízení**