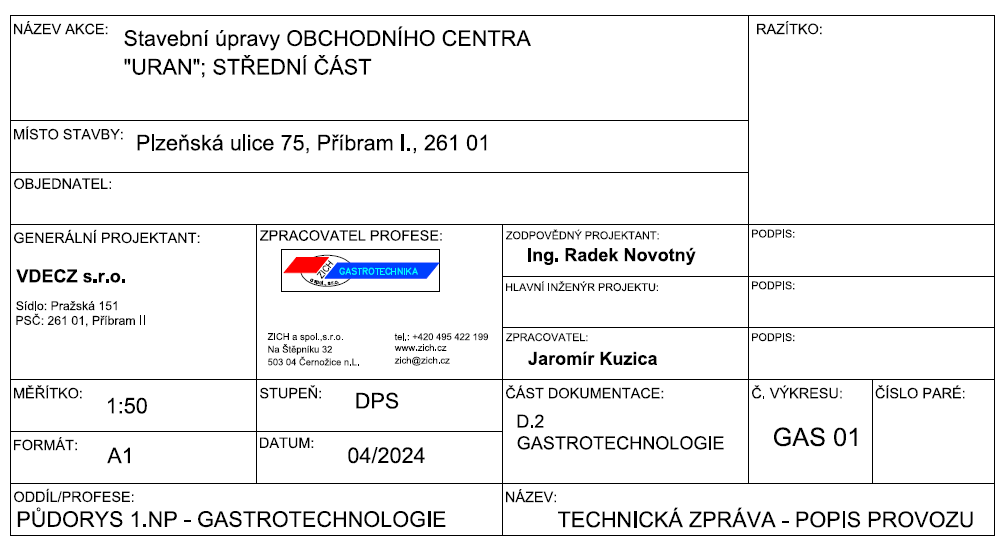
**TECHNICKÁ ZPRÁVA GASTRO**

**POPIS PROVOZU**

****

**TECHNICKÁ ZPRÁVA GASTRO**

**POPIS PROVOZU**

**Číslo zakázky: 230 777 Paré :**

**Akce: Stavební úpravy OBCHODNÍHO CENTRA "URAN"; STŘEDNÍ ČÁST**

**Stupeň PD:** **DPS**

#### 

**Projektová dokumentace gastro provozu**

**Investor:** [Integrovaná střední škola hotelového provozu, obchodu a služeb, Příbram,](https://isspb.cz/)

[Gen. R. Tesaříka 114  
 261 01 Příbram I](https://isspb.cz/)

**Objednatel:** [**Integrovaná střední škola hotelového provozu, obchodu a služeb,Příbram, Gen. R. Tesaříka 114  
 261 01 Příbram I**](https://isspb.cz/)

**Vypracoval: Zich a spol., s.r.o.**

Na Štěpníku 32

Černožice

503 04

IČO: 25267027 DIČ: CZ25267027

**Datum: 04/2024**

**Obsah dokumentace :**

1. **Technická zpráva**
   1. Úvod a zadání
   2. Technologické a dispoziční řešení
   3. Energetická bilance
   4. Obecně platné stavebně technologické požadavky
2. **Specifikace gastro za**ř**ízení**

Soupis gastro vybavení

1. **Výkresová** č**ást**
   1. Dispoziční řešení gastro provozu
   2. Instalační body gastro provozu

# Úvod a zadání

Tento návrh dispozičního řešení gastro provozu v rekonstruovaném stávajícím objektu je zpracován jako podklad pro kompletní stavební dokumentaci.

Při řešení se vycházelo z těchto požadavků investora :

* do vymezeného prostoru dispozičně navrhnout moderní provoz cvičné kuchyně pro žáky, zaměřenou na výrobu cukrářských výrobků tak, aby byla v souladu s požadavky hygienické vyhlášky č. 602/2006 Sb. a Nařízení Evropského parlamentu a rady (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin, s ohledem na nové trendy v gastro technologiích určených pro tento typ provozu.
* nová cvičná kuchyně by měla splňovat všechny podmínky, které jsou nutné pro kvalitní výrobu.
* toto prostorové a technologické řešení bylo podrobně konzultováno s investorem, prošlo několika variantami a všechny dohodnuté požadavky byly do dispozičního řešení zapracovány. Převážně se jedná o přesun stávajících pracovišť a vybavení z původní výrobny z 1.PP do nových větších prostor v 1 NP.
* v gastro provozu bude nově možnost šokového zchlazování
* místnost kuchyně je odvětrána VZT zákryty – digestoři napojeným na VZT potrubí s odtahem mimo budovu. Odvětrání ostatních místností v zázemí zůstává stávající.
* chlazení pro nově vystavěný chladící box je napojeno na vzdálený chladící agregát umístěný vně budovy na obvodovém zdivu na konzolách; chladící box je osazen na stavebně izolovanou, maximálně rovnou finální podlahu, ( vlastní omyvatelnou podlahu - stavebně zapuštěnou -0,124, nebo na stavebně izolované dokončené podlaze 0,000,
* prostor kuchyně je vybaven podlahovou krytinou s vyšším stupněm protiskluznosti
* v prostoru objektu není zřízeno mytí vratných přepravních obalů

## *Ostatní údaje o navrhovaném gastro provozu :*

Kapacita dle potřeby cca 50 -100 porcí cukářských výrobků

skladba dorty, zákusky, koláče apod.

výroba jídel………………..…..……... .... z čerstvých surovin, z polotovarů

provoz kuchyně školní dny v celém roce

nápoje nepředpokládá se výroba teplých a studených nápojů,

doplňkové služby doplňkový prodej a příprava rautů pro společenské

události

použitá energie .........................…...elektrická síť 230/400 V 50 Hz,

počet studentů / odborných pracovníků……... .celkem cca 20 / 2 na směnu

počet směn ……………………...... ..1

*Poznámka :*

*V souvislosti hygienickou vyhláškou je nutné zajistit systém kontrolních a kritických bod*ů *(HACCAP) – monitoring je uvažován ru*č*ní (teplom*ě*r – tužka – blok) / případně elektronický ( dataloggery pro ukládání dat ).*

**2.** **Technologické a dispoziční řešení**

Cílem zpracovaného dispozičního řešení je zajištění ekonomického, hygienicky nezávadného moderního provozu pro výrobu cukrářských výrobků.

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

Gastro provoz včetně zázemí je navržen na úrovni 1.PP/1.NP.

***POPIS PRACOVNÍCH / PROVOZNÍCH ÚSEKŮ :***

**Zásobování, sklady**

Zásobování kuchyně bude probíhat ruční manipulační technikou v úrovni 1.NP přes samostatný zásobovací vchod, příjmovou chodbou do skladů, chladících a mrazících zařízení, které jsou pro jednotlivé druhy potravin určeny. Příjem zboží je vybaven volně stojící elektronickou váhou. Při skládání zboží je nutné brát ohled na to, aby se vždy suroviny skládaly na manipulační vozíky bez toho, aniž by se pokládaly na zem.

Sklady ve skladovém hospodářství jsou rozděleny pro uchovávání zboží na základě jejich druhovosti a povoleném „sousedství“. Potraviny nepodléhající zkáze jsou ukládány do centrálního skladu a do denního skladu do regálů, potraviny podléhající zkáze se skladují v chladícím boxu, v lednicích a mrazácích.

**Změkčení vody**

Studená voda k zařízením, která to vyžadují, je upravována centrální úpravnou vody. Ta je součástí dodávky gastro zařízení a je vhodně umístěna v provozu. Upravená studená voda je od něj rozvedena k jednotlivým zařízením a potrubí je na výstupu opatřeno uzavíracím kohoutem.

**Odpadové hospodá**ř**ství - skladování organického odpadu a komunálního odpadu z gastro provozu**

Sklad **organického odpadu** je vybaven chladící skříní. Sklad organického odpadu je samostatná místnost vybavená chladící skříní pro uložení nádoby s odpadem. Organický odpad se bude shromažďovat do nerez/plastových uzavíratelných odpadních nádob v umývárně nádobí a v přípravnách a poté odnesen do výše uvedeného skladu. Odtud bude ve stanovených časových intervalech odvážen firmou na svoz organického odpadu. Odvoz organického odpadu bude řešen smluvním vztahem provozovatele s touto firmou dle platných hygienických norem.

Skladování **komunálního odpadu** je navrženo projektantem stavební části, vybavení a umístění projektová dokumentace gastro neřeší. Komunální odpad bude shromažďován v kontejnerech a následně odvážen příslušnou firmou na svoz komunálního odpadu.

**Kuchy**ň **s p**ř**ípravnými úseky – 1.NP**

Vlastní kuchyň je přizpůsobena ke konečnému zpracování surovin a jejich následnému výdeji a prodeji. Zde jsou připravovány produkty v kapacitách popsaných v úvodu.

Příprava se skládá z několika pracovních úseků a to :

1. Mytí provozního nádobí

2. Přípravna těsta

3. Vytloukání vajec

4. Zchlazování

5. Vážení

6. Varna

7. Přípravná pracoviště studentů

8. Expedice

9. Prodejna

***1. Mytí provozního nádobí***

Úsek je provozně a stavebně částečně oddělený a je v sousedství varny. K mytí provozního nádobí slouží mycí stůl s velkým dvoudřezem s tlakovou sprchou, profesionální myčka provozního nádobí a nerez regály pro uložení čistého provozního nádobí.

***2. Příprava těsta***

Příprava těsta probíhá v pracovním úseku částečně stavebně odděleném od varny. Přípravna je vybavena pracovním neutrálním stolem s dřevěnou deskou a šuplíky, univerzálním robotem, nástěnnou policí a stolní váhou. V návaznosti je umyvadlo v kombinaci s baterií na teplou a studenou vodu bez ručního uzavírání vody, zásobník na mýdlo a zásobník na jednorázové ručníky.

***3. Vytloukání vajec***

Příprava je provozně oddělený prostor při stěně kuchyně. Technologicky je vybaven pracovním stolem, dřezem s baterií na teplou a studenou vodu, stolní váhou, krájecí deskou, a nástěnnou policí. Vejce budou uložena v chladničce. Součástí pracovního úseku je umyvadlo s baterií na teplou a studenou vodu bez ručního uzavírání vody, zásobník na mýdlo a zásobník na jednorázové ručníky.

***4. Zchlazování***

Jedná se o část úseku ve varně vybavenou šokerem a pracovním stolem.

***5. Vážení***

Prostor přípravny je vybaven nerez neutrálním pracovním stolem, nástěnnou policí, stolním hnětačem, váhou, krájecí deskou.

**6. Varna**

Na přípravnu navazuje varná technologie jako konvektomat, indukční sporáky a stolička. Technologie splňuje již výše uvedená kritéria výkonnosti, kvality a bezpečnosti práce. Nad varnými spotřebiči je umístěna digestoř. Pracoviště je navrženo tak , aby výroba i expedice mohly probíhat odděleně (bez křížení) od ostatní výroby a aby bylo možné společně využít pracoviště „mytí kuchyňského nádobí“.

***7. Přípravná pracoviště studentů***

Sestava samostatných pracovních úseků pro studenty je navržena ve středu výrobny. Každý ze studentů má vlastní pracoviště pro přípravu cukrářských výrobků. V návaznosti na tyto pracoviště jsou varné spotřebiče, které studenti využívají dle potřeby na základě druhu připravovaného výrobku. Varné spotřebiče splňují výše uvedená kritéria výkonnosti, kvality a bezpečnosti práce. Jedná se o konvektomat, indukční sporáky a varnou stoličku.

***8. Expedice***

Provozní úsek určený ke kompletaci a výdeji výrobků do prodejny. Vybavený je vesměs neutrálními stoly s policemi.

***9. Prodejna***

Tento úsek bude sloužit pro prezentaci a prodej cukrářských výrobků pro veřejnost. Zásobování cukrářských výrobků do prodejny bude probíhat přes chodbu a výrobky budou uchovávány v chladících vitrínách. Pracoviště je dále vybaveno chladící skříní na nápoje, myčkou skla a kávovarem. Linka obsahuje pracovní pult a skříňky s úložnými prostory.

***Ostatní provozy v 1.NP :***

***Sklady potravin***

Sklad je vybaven dle potřeby regály.

***Chladící box***

Chladící a mrazící boxy jsou bez vlastní podlahy a osazeny na stavebně izolovanou, maximálně rovnou finální podlahu, (s vlastní podlahou - stavebně zapuštěnou -0,124, nebo na stavebně dokončené podlaze 0,000. Pod mrazící box je navíc nutné umístit do stavební podlahy topnou rohož.

Box je vybaven dle potřeby regály.

***Sklad DKP***

Sklad je vybaven regály.

***Úklidové komory, sklad úklidových prostředků***

Jedná se o samostatné místnosti vybavené výlevkou a regály na úklidové prostředky a chemii.

***Sklad obalů***

Jedná se o uzavřený sklad, případně venkovní prostory.

***Sociální zázemí pro zaměstnance a studenty gastro provozu***

Jedná se o stávající oddělené šatny v 1 PP. se sociálním zázemím pro studenty a zaměstnance.

Sociální zázemí příslušné k šatnám obsahuje sprchu, předsíň WC s umyvadlem pro mytí rukou s baterií na teplou a studenou vodu bez ručního uzavírání vody, zásobník na tekuté mýdlo a zásobník na jednorázové ručníky dále prostor WC vybavený klozetem. V 1 NP. Je dále zbudována nová denní místnost, pohotovostní WC a úklidová místnost. Vybavení není předmětem gastro.

***Kanceláře***

pro účely gastro provozu nejsou předmětem PD gastro

# Energetická bilance

Celková hodnota instalovaného příkonu byla stanovena součtem příkonů instalovaných zařízení.

* Elektrická energie a rozvodní sítě 3 x 230 / 400 V, 50 Hz instalovaný příkon je řešen v projektu elektro. Předpokládaná současnost je 0,65.

V této hodnotě není započteno zařízení na ohřev TUV ani zařízení instalovaná v ostatních částech provozu.

* Spotřeba vody bude stanovena v projektu zdravotní techniky.

# **Obecně platné stavebně technologické požadavky**

## *Požadavky na stavební konstrukce*

**Dve**ř**e :**

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 (proti vnikání hlodavců) a dveře do skladu odpadků jsou plné, zevnitř omyvatelné.

**Okna :**

Okna jsou ovladatelná z podlahy. Okna výrobních místností a skladů potravin u kterých se předpokládá, že budou používána k větrání jsou opatřena hustou sítí proti hmyzu.

**Podlahy :**

Podlahy všech provozních místností jsou lehce omyvatelné, snadno čistitelné, trvanlivé, odolné proti mechanickému poškození, bezprašné, nehlučné a nejsou kluzké. V místnostech s vlhkým a mokrým provozem jsou vodotěsné. V prostorech gastro je navržena keramická protiskluzová dlažba viz PD stavební části.

**Povrchy stěn – doporučení :**

Povrchy stěn se řídí účelem místností. Veškeré výrobní prostory (kuchyně, umývárny nádobí, přípravny) jsou opatřeny obkladem z keramických obkladaček nebo omyvatelným nátěrem do výše minimálně 1,8 - 2 m. Ve všech ostatních místnostech jsou provedeny omítky stěn hladké štukové. Stěny hlavních dopravních cest je vhodné opatřit ochrannými lištami ve výši cca 30-40 cm.

## ***Požadavky na technická za*ř*ízení***

**Kanalizace :**

Blíže viz projekt ZTI.

**Vodovod :**

Dimenzování přívodů vody určuje maximální spotřeba vody. Technologické zařízení kuchyně požaduje přípojky studené a teplé vody (ohřívací vany a pod.).

Blíže viz projekt ZTI.

**Vytápění :**

Vnitřní teplota v jednotlivých místnostech je dána v ČSN 060210. Vytápění je stávající.

**Vzduchotechnika / klimatizace :**

Zůstává stávající. Nové vzduchotechnické zařízení ( odsávací zákryty ) jsou nově doplněny v prostorech bez přirozeného větrání a tam, kde vznikají škodliviny, tj. - nadměrným vlivem tepla nadměrný vývin par. Digestoře budou osazené nad mycím strojem a nad tepelnými spotřebiči.

Ve výrobně budou osazeny klimatizační jednotky, které zajistí požadovanou teplotu při výrobě cukrářských výrobků.

Pro kuchyň a umývárny se doporučuje 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.

**Elektrická za**ř**ízení:**

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 a pod. (stroje pracují s vodou ) .......... IP 34

- univerzální stroje ....................................................................................... IP 34

- ostatní točivé stroje ................................................................................... IP 33

* ostatní tepelné spotřebiče (nepracující s vodou )....................................... IP 33

V Černožicích 14.04.2024 Vypracoval: Ing. Radek Novotný

Zich a spol., s.r.o.