

OBSAH:**1. Úvod a zadanie****2. Technologické a dispozičné riešenie, energetické bilancie****3. Všeobecne platné stavebno-technologické požiadavky****1. Úvod a zadanie**

Tento návrh dispozičného riešenia výdaja jedál v základnej škole je vypracovaný ako podklad pre stavebné povolenia s dopracovaním pre realizáciu stavby. Ako podklad pre vypracovanie projektu bol použitý pôdorys vypracovaný generálnym projektantom Ing. arch. Radoslavom Pavlíkom. Nosným podkladom pre spracovanie gastroprevádzky boli požiadavky investora na zaistenie výdaja obedovej stravy pre deti a personál základnej školy, ktoré aj boli zapracované do konečného riešenia. Pri riešení sa vychádzalo z nasledujúcich požiadaviek:

- technologicky a dispozične navrhnuť modernú stravovaciu prevádzku, ktorá bude odpovedať priestorovým možnostiam objektu, zámeru investora a prevádzkovateľa a hygienickým požiadavkám Hygienické predpisy zohľadnené v riešení:

- 533/2007 Vyhláška Ministerstva zdravotníctva SR O podrobnostiach a požiadavkách na zariadenia spoločného stravovania /čiasťka 224/2007/

- 355/2007 Zákon o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia a o zmene a doplnení niektorých zákonov, obzvlášť s prihliadnutím na § 26 a taktiež nariadenie Európskeho parlamentu a Rady č. 852/2004 Informácia o implementácii potravinárskej legislatívy Základné údaje:

- charakter prevádzky je daný jej účelom.
- výdajná kapacita sa predpokladá 420 porcií jedál na obedy päť dní v týždni. Typ jedál je daný požiadavkami na poskytnutie vyváženého stravovania pre predškolákov a zamestnancov materskej školy.
- počet miest v jedálni 144 miest na sedenie
- počet obrátok za obed 3

Keďže sa jedná o realizáciu výdaja, sú v navrhovanom riešení zahrnuté nové gastrozariadenia, podľa dodaných stavebných podkladov. Prevádzka kuchyne nie je situovaná v prevádzke výdaja, z čoho vyplýva že sa bude strava dovážať. Zásobovanie je riešené cez samostatný vstup a sklad obalov na prevoz jedál odkiaľ je jedlo umiestňované do výdaja jedál a udržiavacieho vozíka pre dopĺňanie do výdaja. V navrhovanom riešení sa uvažuje so 420 jedlami denne. S tým je spojený aj dispozičný návrh výdaja, ktorý zahŕňa presné vyčlenenie priestorov na prevádzkovo a

stavebne oddelené podľa vyhlášky 533/2007: sklad termoportov, výdaj jedál a umývanie bieleho a prevádzkového riadu umiestnené na rovnakom podlaží, tak aby bol presun bezproblémový. Umývanie stolového riadu je umiestnené v stavebne oddelenej zóne so samostatným príjmovým oknom v jedálni do oddelenia umývanie bieleho riadu, kde dochádza k jeho sortírovaniu, umývaniu a skladovaniu pre ďalšie použitie. Taktiež budú k dispozícii aj vozíky na podnosy s použitým riadom, ktoré budú dopravované do umývania bieleho riadu, kde budú rozsortované, umyté v automatickej umývačke riadu a ukladané do regálov prípadne do ohrevného vozíka na taniere k výdaju.

2. Technologické a dispozičné riešenie, energetické bilancie

Výdaj jedál a umývanie riadov budú zabezpečené efektívnou vzduchotechnikou, ktorá plne zabezpečí prívod vzduchu, odvod vzduchu a budú dostatočne osvetlené aj denným svetlom cez okná a taktiež aj umelým osvetlením v prípade zimných mesiacov.

Dispozične sú navrhnuté tak, aby bola manipulácia so surovinami a finálnym produktom čo najjednoduchšia. Technologické vybavenie výdaju bude napojené na elektrickú energiu. Pracovný priestor v zápultí výdaja je doplnený o pracovný stôl s drezom a so spodnou policou, ktorý posluží na finalizovanie, respektíve nakladanie šalátov do misiek. Taktiež je v zápultí umiestnená elektrická indukčná stolička na ohrev respektíve udržiavanie polievky do výdaja. Súčasťou výdaja je aj udržiavací vozík na uchovanie jedál pri adekvátnej teplote do výdaja.

Použitá bude elektrická energia a inštalovaný príkon pre gastro bude po zohľadnení koeficientu súčasnosti **23 kW** el. sieť 230/400V, 50Hz. V tejto hodnote nie je započítané zariadenie na ohrev TÚV, OSVETLENIE, VZDUCHOTECHNIKA ani prípadné ďalšie zariadenia nad rámec technológie uvedenej v súpise strojov a zariadení.

Cieľom spracovaného dispozičného riešenia je zaistenie ekonomickej, hygienicky nezávadnej a modernej prevádzky na výdaj jedál. Celkové dispozičné riešenie je navrhnuté podľa moderných poznatkov gastronómie a vyhovuje ako hygienickým, tak aj bezpečnostným predpisom stanoveným pre úpravu a výdaj jedál. Usporiadáním jednotlivých prevádzkových častí, komunikácií a technologického vybavenia sa podarilo zaistiť plynulý priebeh a nadväznosť pracovných postupov v jednotlivých pracovných úsekoch, vzájomné pracovné napojenie, úspornosť, hygienu práce a vylúčenie kríženia čistej a nečistej prevádzky.

Výrobná prevádzka je situovaná jednom podlaží budovy. Popis prevádzky odpovedá postupu surovín od príjmu, , následnou kompletáciou a výdajom jedál, až po umývanie použitého riadu.

Sociálne zázemie zamestnancov a šatne zamestnancov sú riešené v oddelených priestoroch. Šatne sú vybavené uzamykateľnými skrinkami, sprchou, WC a umývadlami na ruky. Detailne je dispozičné riešenie šatní lepšie viditeľné vo výkresovej dokumentácii.

Umývanie stolového riadu zberaného cez príjmové okno a vozíkmi bude umývané v umývaní stolového riadu. Špinavý riad bude roztriedený na príjmovom stole. Organický a komunálny odpad tu bude triedený a vhadzovaný

do uzatvárateľných nádob. Umyváreň stolového riadu je vybavená pracovným umývacím stolom, tlakovou sprchou a automatickými umývačkami riadu. Uzatvorený sa bude zväžovať do smetných nádob v exteriéry, kde bude následne pravidelne odvážaný na to poverenou spoločnosťou, tak ako aj biologický odpad.

3. Všeobecne platné stavebno-technologické požiadavky

Požiadavky na stavebné zariadenia:

Dvere: Druh a úprava dverí sa riadi prevádzkou a účelom miestnosti tak, že je zaistená ich dostatočná priechodná šírka a tiež požiadavky požiaro-bezpečnostných predpisov. Šírka dverí je zvolená taktiež s ohľadom na inštalácie technologických zariadení a prístupovú trasu ku výdaju, kde minimálna šírka je 0,8m, ak nie je určená väčšia šírka stavebným výkresom. Vnútorne aj vonkajšie dvere, ktorými sa prepravuje tovar, nemajú byť opatrené prahom. Dvere do skladu odpadu musia byť plné, zvnútra oplechované.

Okná: Parapety okien výdajnej miestnosti majú byť aspoň 1,2m vysoké, lepšie 1,4m. Okná musia byť ľahko ovládateľné z podlahy. Okná výdajnej miestnosti musia byť vybavené hustou sieťou proti hmyzu.

Podlahy: Podlahy všetkých prevádzkových miestností sú ľahko umývateľné a čistiteľné, trvanlivé, odolné proti mechanickému poškodeniu, bezprašné, nehlukné a nesmú byť klzké. V miestnostiach s vlhkom a mokrou prevádzkou sú podlahy vodotesné, použitá musí byť špeciálna protišmyková podlahovina vhodná do gastroprevádzok.

Povrchy stien: Povrchy stien sa riadia účelom miestnosti. Všetky výrobné priestory /výdaj, umývárka, prípravné/ sú opatrené obkladom z keramických obkladov do výšky min. 1,8m. Vo všetkých ostatných miestnostiach sú omietky stien a stropov prevedené hladké štukové. Sklad odpadu musí byť obložený keramickým obkladom do výšky 1,8m. Priestory hygienického príslušenstva musia byť obložené keramickým obkladom do výšky min. 1,5m.

Požiadavky na technické zariadenia: Projekt zdravotníckej, vzduchotechniky a elektroinštalácie je súčasťou projektu kuchyne.

Vodovod: Požadovaná úprava vody: Technologické zariadenia s ohrevom vody /umývačka riadu a pod./, ktoré pre správnu funkciu potrebujú zmäkčenú vodu, budú ju odoberať z vopred vstavaných automatických zmäkčovačov vody. Tieto zmäkčovače budú riešené v rámci dodávky dodávateľa technológie a sú popísané v súpise strojov a zariadení. Použitie tzv. manuálnych zmäkčovačov sa javí prevádzkovo nevhodné!

Kanalizácia: Všetky odpady z kuchynských zariadení musia byť napojené na tukovú kanalizáciu, pokiaľ projektant ZTI neurčí inak. Odpadové vpuste ak budú riešené v priestoroch kuchyne majú byť antikorové s košom na zachytenie a vyberanie hrubých nečistôt. Kanalizačné potrubie z prevádzky kuchyne musí byť odolné voči vriacej vode /liatina, odolný plast/.

Vzduchotechnika: Vzduchotechnické zariadenie je nutné v priestoroch bez prirodzeného vetrania a tam, kde vznikajú škodliviny, t.j. nadmerným vplyvom tepla – nadmerný vývin pár. Pre umývarku rieši vzduchotechniku projekt VZT. Všetky skladovacie priestory a prípravne musia byť vzduchotechnicky odvetrané podľa platných noriem. Ich riešenie je súčasťou projektu VZT. Profesia VZT rieši odvetranie vyprodukovaného tepla a určí potrebnú výmenu vzduchu na základe hodnôt príkonu jednotlivých elektrických spotrebičov, uvedených v súpise strojov a zariadení.

Údržba: Zariadenie stravovacej časti je náročné na pravidelnú preventívnu údržbu, t.j. plánovité denné ošetrovanie strojov a zariadení. Obslužný personál musí byť poučený a zaškolený na všetkých typoch technologického zariadenia a to ako z hľadiska vlastnej technológie, tak aj z hľadiska bezpečnosti. Na zaistenie údržby a čistoty kuchynskej prevádzky je nutné použiť bežné upratovacie zariadenia a pomôcky /upratovacie nádoby, čistiace stroje/, nie čistenie pomocou striekajúcej vody z hadice. Požaduje sa prevedenie a umiestnenie el. inštalácie zásuviek a vypínačov pre podmienky čistenia do výšky obkladu v prevedení do vlhkého prostredia. **Hygiena pracovného prostredia a sanitácia:** Neoddeliteľnou súčasťou zariadenia stravovacej prevádzky je sanitálny poriadok, ktorý zahŕňa súbor opatrení, zaisťujúcich technologické a hospodárske podmienky na uskutočňovanie a plnenie hygienických a protiepidemiologických požiadaviek, vyplývajúcich zo smernice a hygienických požiadaviek na pracovné prostredie vydané Ministerstvom zdravotníctva SR a Nariadenia Európskeho parlamentu a Rady.

Systémy HACCP – monitoring: Podľa zákona č. 126/2006 Zb. a jeho vykonávacích vyhlášok v platnom znení, sú budúci prevádzkovatelia povinní dodržiavať správnu hygienickú a výrobnú prax (SHVP), a systémy sledovania tzv. kritických bodov (HACCP). Systém sledovania kritických bodov bude určený prevádzkovou dokumentáciou alebo dokumentáciou pre výber zhotoviteľa (poprípade prevádzkovateľom), kde bude stanovený systém sledovania teplôt a času. Táto časť dokumentácie bude spracovaná špecialistom na oblasť HACCP.

Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci: V oblasti bezpečnosti práce sa vychádza z platných bezpečnostných predpisov. Priestor okolo technologických zariadení je dimenzovaný tak, aby vyhovoval bezpečnostným, prevádzkovým, montážnym a údržbovým nárokom. Za prevádzky je nutná zvýšená opatrnosť pracovníkov obsluhujúcich zariadenia s vriacou vodou a zvlášť s vriacim tukom, kde je dosahovaná teplota cez 180° C. Pri manipulácii s horúcimi nádobami a pod. je nutné používať predpísané ochranné pomôcky. V prevádzke je nutné bezpodmienečne dodržať všetky predpisy pre obsluhu strojného zariadenia, vydané výrobcom. Všetky osoby pracujúce v stravovacej časti, musia mať predpísanú zdravotnú prehliadku alebo platný zdravotný preukaz. **Pracovné prostredie:** Prostredie v jednotlivých miestnostiach je stanovené podľa ČSN 33 2000-3 iba ako doporučené pre komisionálne schválenie. Návrh prostredia vychádza z technologickej prevádzky kuchyne a z predpokladaných použitých el. zariadení. Miestna vlhkosť sa môže vo vyššie uvedených priestoroch vyskytnúť na podlahe a max. do výšky 1500mm nad podlahou. V uvedených priestoroch, vzhľadom k prevádzke vzduchotechnického zariadenia, nedôjde k zrazeniu vody na stenách. Upratovanie stien, vrátane sanitácie bude prevádzkaný podľa prevádzkového, event. sanitálneho poriadku bez použitia striekajúcej vody z hadice. Pri údržbe podláh (v miestnostiach vybavených guľou alebo podlahovým roštom) bude použitá tečúca voda z hadice. Pri údržbe, event. sanitácii nesmie byť striekajúcou vodou zasiahnuté el. zariadenie alebo zásuvky!

Prevádzka stravovacej časti nemá negatívny vplyv na životné prostredie.

Vypracoval: Miroslav Ledvenyi

07/2019

