

 ISO 9001, ISO 14001, ISO 45001		Jednatel společnosti:	Ing. Martin Dejdar
		Hlavní inženýr projektu :	Ing. Martin Dejdar
		Vypracoval:	Ing. Vladimír Votruba
		Kontroloval:	
Odběratel / Investor:		Město Beroun, Husovo nám. Č.p. 68, 266 01 BEROUN	
Zakázka:	MŠ VRCHLICKÉHO č.p. 63, BEROUN		
Stavba:		Stran:	7 A4
Objekt:		Datum:	10/2021
Část:	D. Dokumentace objektu, techn. a technol. zařízení	Zak. č.:	4633-07-031
Díl:	D1.4. TECHNIKA PROSTŘEDÍ STAVEB /TPS/	Stupeň: Dokumentace pro realizaci stavby /DPS/	
	Část – D1.4.-9. VYBAVENÍ VÝDEJE JÍDEL		
Obsah:	Technická zpráva a specifikace	Pořadové číslo: D1.4.-9. 01	

Spektra PRO spol. s r.o.

Zakázka: MŠ – VRCHLICKÉHO č.p. 63 – BEROUN

Investor: **Město Beroun, Husovo nám. č.p. 68, 266 01 BEROUN**

Zak. číslo: **4633 – 07 – 031**

Stupeň : **Dokumentace pro realizaci stavby /DPS/**

Část : **D. DOKUMENTACE OBJEKTU, TECHNICKÝCH A TECHNOLOG. ZAŘÍZENÍ**

Díl: : **D1.4. TECHNIKA PROSTŘEDÍ STAVEB /TPS/**

část – **D1.4.-9 VYBAVENÍ VÝDEJE JÍDEL**

obsah – **D1.4.-9 01 Technická zpráva a specifikace**

D1.4.-9 01 TECHNICKÁ ZPRÁVA A SPECIFIKACE

/VYBAVENÍ VÝDEJE JÍDEL – GASTRO/

OBSAH TECHNICKÉ ZPRÁVY:

1) Textová část - technická zpráva	str. 3
2) Specifikace vybavení - zařízení	str. 5

Beroun, Říjen 2021

Vypracoval:

Ing. Vladimír Votruba

1) Textová část - technická zpráva

1.1) Úvod

Tato část projektové dokumentace zpracovává řešení gastronomického provozu zahrnujícího výdej jídel pro tři oddělení /výdejní místa/ mateřské školy Vrchlického č.p. 63 v Berouně. Gastronomický provoz je navržen tak, aby splňoval hygienické a provozní požadavky a podmínky nařízení Evropského parlamentu a rady /ES 852/2004 o hygieně potravin/.

1.2) Charakteristika provozu

Řešená mateřská školka má vlastní kuchyni. Provoz stávající kuchyně je umístěn v suterénu /1. NP/ budovy mateřské školy ul. Vrchlického č.p. 63 v Berouně. Tato kuchyně byla nově zrekonstruována a v rámci tohoto projektu nebudou na žádost investora v prostoru kuchyně prováděny žádné stavební úpravy. V jednotlivých odděleních mateřské školy jsou navrženy pouze výdejny jídel.

1.3) Popis technologie výroby

Příprava a expedice jídel: Příprava jídel probíhá kompletně v provozu stávající vlastní kuchyně v objektu MŠ s dostatečným zázemím. Vyrobené pokrmy pak budou ve speciálních mobilních víceúčelových thermoportech přemístěny pomocí navrženého malého výtahu do jednotlivých podlaží a zavezeny do výdejen jídel navržených přímo v jednotlivých odděleních MŠ. Thermoport je po dovozu na místo připojen na rozvod elektro pro udržení požadované teploty stravy, rozloží se a slouží pro výdej jídla přímo v místě. Po výdeji jídla se thermoport složí a odešle do kuchyně. Tím nahradí dosud používané pevné teplé vany ve výdejnách, kde je ušetřeno místo a manipulace po výdeji. V rámci organizace výdeje stravy je možné pro tři oddělení použít pouze dva kusy thermoportu.

Výdej stravy: Ve výdejnách jsou pokrmy přímo z thermoportu porcovány na talíře a vydávány ke stolečkům. Výdenní stravy je v jednotlivých odděleních MŠ koncipována jako samostatný oddělený prostor poblíž vstupu, vybavený prakticky jako domácnostní kuchyňská linka, která umožňuje servírování jednotlivých pokrmů v průběhu dne včetně jejich jednoduché přípravy /přihřátí, uvaření čaje nebo kaka, mazání chleba atp./, dále slouží pro přechodné uložení jídla před výdejem /např. pomazánek a svačin/ a také pro mytí použitého nádobí. V prostoru výdejny jsou pracovní a odkládací plochy, místo pro přípravu jídla, místo pro mytí použitého nádobí a prostory s policemi a šuplíky pro uložení nádobí /talířků, misek, hrníčků, lžiček, příborů atp./. Každé oddělení má kapacitu 25 dětí a bude vybaveno vlastním nádobím dle potřeb provozu.

Mytí nádobí: Výdejny jsou vybaveny pracovním pultem s dřezem a vestavěnou myčkou nádobí. Použité špinavé nádobí bude od stolku vráceno do výdejny, očištěno od zbytků jídel, popř. předmyto v dřezu a následně uloženo do myčky. Po umytí je nádobí ukládáno do regálů, polic a uzavřených skříněk, lžíce a příbory jsou uloženy do zásuvkové sekce. Thermoporty jsou myty v prostoru kuchyně.

1.4) Údržba

Zařízení stravovací části /výdeje jídel/ podléhá režimu s pravidelnou údržbou, tzn. denní ošetřování ploch, strojů a zařízení. Obslužný personál bude poučen a zaškolen pro obsluhu všech typů použitého technologického zařízení. Pro zajištění údržby a čistoty výdejních provozů budou používány běžné úklidové a čisticí prostředky.

1.5) Hygiena pracovního prostředí a sanitace

Nedílnou součástí zařízení stravovacího provozu je systém zavedení a sledování kritických bodů, který zahrnuje soubor opatření zajišťující technologické a hospodářské podmínky pro uskutečňování a plnění hygienických a protiepidemiologických požadavků vyplývajících z příslušných zákonů a vyhlášek. V dosahu výdeje jídel je v každém oddělení umístěno umyvadlo pro možnost mytí rukou.

1.6) 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 a montážním a údržbovým nárokům. Při provozu je nutné používat předeposané ochranné pomůcky a dodržovat bezpečnostní předpisy pro obsluhu strojního zařízení vydaná výrobcem. Do výdejen jídla je nutno zabránit volnému přístupu dětí a volné manipulaci s instalovaným zařízením.

Veškeré osoby pracující ve stravovací části musí mít platný zdravotní průkaz.

1.7) Pracovní prostředí

Prostředí v jednotlivých místnostech je stanoveno dle ČSN 33 2000-3. Místní vlhkost se může ve výdejnách vyskytnout na podlaze a max. do výše 2,50 m nad podlahou. Umývací prostory ve všech částech přípravy budou posuzovány dle ČSN 33 2000-7-701.

V uvedeném prostoru vzhledem k provozu vzduchotechniky nedojde ke srážení vody na stěnách. Úklid a sanitace bude prováděn dle provozního nebo sanitačního řádu bez použití stříkající vody z hadice. Při údržbě nesmí být vodou zasažena elektroinstalace.

2) Specifikace vybavení - zařízení

Výdenná stravy je v jednotlivých odděleních MŠ koncipována jako samostatný oddělený prostor poblíž vstupu, vybavený prakticky jako domácnostní kuchyňská linka, která umožňuje servírování jednotlivých pokrmů v průběhu dne včetně jejich jednoduché přípravy /přihřátí, uvaření čaje nebo kakaa, mazání chleba atp./, dále slouží pro přechodné uložení jídla před výdejem /např. pomazánek a svačin/ a také pro mytí použitého nádobí.

Prostor výdejny zabírá ve všech odděleních shodně podlahovou plochu o rozměru 2,0 x 3,0 m v oddělení I a II /stávající budova 1. a 2. NP/ je navrženo základní dispoziční řešení jednotlivých zařízení, v oddělení III /nová přístavba 1. NP/ je dispozice jednotlivých zařízení zrcadlově otočena. Uvedená specifikace udává celkový počet kusů, stranové provedení zařízení pro prostor konkrétní výdejny nutno specifikovat v rámci objednávky po odsouhlasení investorem.

ČÍSLO ZAŘÍZENÍ	NÁZEV - POPIS ZAŘÍZENÍ /VYBAVENÍ/	POČET KUSŮ	POZNÁMKA
1	VAŘIČ ELEKTRICKÝ /DVOUPLOTÝNKOVÝ/ Dvouzónový elektrický indukční vařič s nezávislou regulací a sklokeramickou indukční varnou deskou studenou na dotyk, dvě nezávislé indukční varné zóny Ø 145 mm /200-1300 W/ a Ø 167 mm /200-1600 W/, s LCD displejem, regulace teploty otočnými kolečky, vypínací tlačítko ON/OFF, automatické vypnutí, signalizace použití nevhodného nádobí, tepelná pojistka, ochrana proti pře- a podpětí v el. Síti	3	ROZMĚR: /mm/ /š x h x v/ - 310 x 600 x 71 HMOTNOST: /kg/ - 4,5 PŘÍVODNÍ KABEL: /m/ - 1,4 PŘÍKON: - 2900 W NAPĚTÍ: - 220-240 V, 50 Hz
2	VESTAVNÁ CHLADNIČKA Vestavná lednice malá s vnitřním objemem 137 l, dělení vnitřního prostoru pomocí tří polic z bezpečnostního skla a zásobníkem na zeleninu vč. přihrádek ve dveřích, vnitřní osvětlení LED, automatické dovření dveří od úhlu 20°, energetická třída F a lepší, hlučnost 38 dB	3	ROZMĚR: /mm/ /š x h x v/ - 598 x 548 x 820 HMOTNOST: /kg/ - 35,0 PŘÍVODNÍ KABEL: /m/ - 2,3 PŘÍKON: - 100 W, 10 A NAPĚTÍ: - 220-240 V, 50 Hz
3	MIKROVLNNÁ TROUBA Mikrovlná trouba s rukojetí pro otevírání dvířek, v nerezovém provedení, s nastavitelnou úrovní výkonu mikrovln, maximální mikrovlnný výkon 800 W, dětská pojistka, signalizace zvukovým signálem, vnitřní objem 17 l, Ø otočného talíře 27 cm	3	ROZMĚR: /mm/ /š x h x v/ - 451 x 354 x 256 HMOTNOST: /kg/ - 11,0 PŘÍVODNÍ KABEL: /m/ - 1,0 PŘÍKON: - 1150 W NAPĚTÍ: - 230 V, 50 Hz
4	VĚTŠÍ RYCHLOVARNÁ KONVICE /nebo VĚTŠÍ TERMOS NA ČAJ/ Rychlovarná konvice skleněná s nerezovým dnem, filtr pro zachycení nečistot a usazenin, podstavec se středovým konektorem 360° a napájecím kabelem, vodoznak pro objem vody,	3	ROZMĚR: /mm/ /š x h x v/ - neudáno HMOTNOST: /kg/ - 1,0 PŘÍVODNÍ KABEL: /m/ - neudáno PŘÍKON: - 2200 W

ČÍSLO ZAŘÍZENÍ	NÁZEV - POPIS ZAŘÍZENÍ /VYBAVENÍ/	POČET KUSŮ	POZNÁMKA
	ochrana proti zapnutí bez vody, automatické vypnutí po dosažení teploty varu, objem 2 l		NAPĚTÍ: - 220-240 V, 50 Hz
5	VESTAVNÁ MYČKA NA NÁDOBÍ – PROFI Vestavná podstolová gastronomická myčka na nádobí a hrnce PROFI, v provedení nerez, koš 500 x 500 mm, připojení pro studenou i teplou vodu, výška vkládacího otvoru 420 mm, cyklus na jeden koš 240-360 s, spotřeba vody 2,6 l, napájení jednofázové, jeden koš na sklo + jeden koš na drobné elementy	3	ROZMĚR: /mm/ /š x h x v/ - 600 x 600 x 820-850 HMOTNOST: /kg/ - neudáno PŘÍVODNÍ KABEL: /m/ - 1,6 PŘÍKON: - 2900 W NAPĚTÍ: - 220-240 V, 50 Hz
6	NEREZOVÝ KUCHŇSKÝ DŘEZ S ODKAPÁVACÍ PLOCHOU Dřez nerezový obdélníkový, jednodílný s odkapávací plochou, možnost oboustranné orientace, síťková výpust, s připojením na myčku, vč. stojánkové vodovodní baterie s vysokým ramenem a oplachovou sprchou /POZNÁMKA: možno použít i dřez dvojdílný bez odkapávače nebo dřez jednodílný s odkapávací vaničkou – dle požadavku provozovatele/	3	ROZMĚR: /mm/ /d x š x h/ Celek - 780 x 500 x 190 Vana - 450 x 400 x 190 HMOTNOST: /kg/ - neudáno PŘIPOJENÍ: - odpad DN 50 voda - SV a TV – 1/2“
7	SKLOPNÝ PŘEVOZNÝ VÍCEÚČELOVÝ THERMOPORT Pojízdný víceúčelový celonerezový thermoport na kolečkách, sklopný, s aktivním vyhříváním nebo chlazením, s ventilátorem, s napojením na rozvod elektro	2	ROZMĚR: /mm/ /š x h x v/ - 600 x 800 x 1000 HMOTNOST: /kg/ - 47,1 PŘÍVODNÍ KABEL: /m/ - neudáno PŘÍKON: - 800 W NAPĚTÍ: - 220-240 V, 50 Hz
8	UMYVADLO KERAMICKÉ BÍLÉ	-	/viz část ZTI/
9	PRACOVNÍ - ODKLÁDACÍ STŮL /DESKA/ NA NOHÁCH BEZ POLIC Pracovní - odkládací stůl na kovových nohách bez polic a dvířek, pracovní deska laminovaná dřevotřískou	3	ROZMĚR: /mm/ /d x š x v/ - 2000 x 600 x 850
10	PRACOVNÍ STŮL /SKŘÍŇKA/ S POLICÍ A DVÍŘKY K MYČCE S DŘEZEM	3	ROZMĚR: /mm/ /d x š x v/ - 2000 x 600 x 850

ČÍSLO ZAŘÍZENÍ	NÁZEV - POPIS ZAŘÍZENÍ /VYBAVENÍ/	POČET KUSŮ	POZNÁMKA
	Pracovní - odkládací plocha /spodní skříňka/ se soklem, s policí a dvířky, pracovní deska laminovaná dřevotřískou, vestavěný dřež /pol. 6/ se stojánkovou baterií a myčka /pol. 5/		
11	PRACOVNÍ PLOCHA S DOLNÍMI SKŘÍŇKAMI S POLICEMI A ŠUPLÍKOVOU SEKCI Pracovní - odkládací plocha /spodní skříňka/ se soklem, s policemi a dvířky, se šuplíkovou sekcí, pracovní deska laminovaná dřevotřískou, vestavěná malá lednice /pol. 2/	3	ROZMĚR: /mm/ /d x š x v/ - 1800 x 600 x 850
12	HORNÍ SKŘÍŇKY S POLICEMI Horní zavěšené skříňky s policemi a výklopnými dvířky s aretací nebo otočnými dvířky, včetně digestoře	3	ROZMĚR: /mm/ /d x š x v/ - 2400 x 600 x 850
13	JEDNODUCHÁ DVÍŘKA DVOUKŘÍDLOVÁ SE ZÁSTRČKOU-ARETACÍ Atypická jednoduchá dvířka dvoukřídlová se zástrčkou-aretací, vč. bočního obkladu stěny /špalety/, deska laminovaná dřevotřískou v imitaci dřeva, hrany opracovány /zažehleny/	3	ROZMĚR: /mm/ 2 x 800 = 1600 / 900

POZNÁMKA:

Při zhotovení a dodávce pracovních ploch a spodních skříněk /pol. 9; 10; 11 a 12/ je nutno vzít v úvahu jejich umístění /pro místnost č. 1.16 je zařízení zrcadlově obrácené/, dále je nutno vzájemně zkoordinovat napojení pracovních ploch /desek/ a ostatního vestavěného zařízení.