



0,000 = 000,000 m n.m. B.p.v.

ATELIER TECL s.r.o.
GROHOVA 51
602 00 BRNO
+420 544 212 348
www.ateliertecl.cz

ZODPOVĚDNÝ PROJEKTANT	ING. LUKÁŠ VEČEŘA	razítko a číslo paré
VEDOUČÍ PROJEKTU	ING. IVO KAKÁČ	
ARCHITEKT	ING. ARCH. LUKÁŠ TECL	
VYPRACOVAL	ING. VÁCLAV NEVŘIVA	
KONTROLOVAL	ING. VÁCLAV NEVŘIVA	
STAVEBNÍK: MĚSTO STUDÉNKA, NÁM. REPUBLIKY 762, 742 13 STUDÉNKA		

PROJEKTOVÁ DOKUMENTACE PRO STAVEBNÍ POVOLENÍ

NÁZEV A MÍSTO STAVBY

NOVOSTAVBA DĚTSKÉ SKUPINY STUDÉNKA

p.č. 1356/1, 1436/1, k.ú. Butovice

OBJEKT
SO 01 - NOVOSTAVBA DĚTSKÉ SKUPINY

ČÁST
D.1.4.5 GASTROTECHNOLOGIE

NÁZEV DOKUMENTU

TECHNICKÁ ZPRÁVA

FORMÁT	A4
DATUM	12/2023
STUPEŇ	DSP
ZAK. ČÍSLO	2023089
MĚŘÍTKO	-

ČÍSLO PŘÍLOHY

001

OBSAH

1. Úvod a zadání
2. Dispoziční uspořádání
3. Provozní řešení
4. Obecné požadavky
5. Vliv provozu na životní prostředí

1. Úvod a zadání

Dokumentace technologie kuchyně řeší výdej jídla v novostavbě dětské skupina na ul. Poštovní ve Studénce na parc.č. 1356/1, 1436/1, k.ú. Butovice.

Provozně se jedná o výdejnu jídel, do které budou přiváženy již hotové pokrmy, s odbytem do jednoho odbytového úseku v rámci jednoho objektu. Navržené řešení je v souladu se současnými požadavky na stravovací provozy a odpovídající platné hygienické legislativy (Nařízení EP a rady (ES) č. 852/2004, zákon č. 258 / 2000 Sb. v platném znění, vyhláška č 602/2006 Sb).

Základní parametry stravovacího provozu:

Počet vydávaných obědů:	43
Použité energie:	elektrina
Počet zaměstnanců na směnu:	1
Druhy vydávaných pokrmů:	obědy, dopolední a odpolední svačinky
Druhy vydávaných nápojů:	čaj, šťávy

2. Dispoziční uspořádání

Provoz je situován v 1NP školy. Do provozu se bude vcházet samostatným vstupem, který bude sloužit jak k navázení pokrmů, tak pro zaměstnance výdejny. Vstup bude navazovat na místnost mytí a skladování termoportů, která bude zároveň sloužit jako zádveří před vstupem do samotné výdejny. V provozu bude dále vyhrazena místnost úklidu, zázemí pro zaměstnance složené z šatny, sprchy a WC a samotná výdejna jídel rozdělená na jednotlivé pracovní úseky.

3. Provozní řešení

Mytí termoportů

Mytí termoportů, v kterých budou dováženy pokrmy připravené k výdeji, bude probíhat ve vyhrazené místnosti, která bude současně sloužit jako zádveří před vstupem do hlavního prostoru výdejny. Úsek bude vybaven mycím stolem s dřezem, u kterého bude instalovaná baterie se sprchou. Dále zde bude umístěn skladovací regál a chladicí skříň k dočasnému uskladnění bioodpadu.

K usnadnění úklidu a sanitace bude v prostoru osazena podlahová vpust.

Výdej

Pokrmy se budou přivážet hotové a do výdeje budou v gastronádobách uloženy a udržovány při patřičné teplotě ve vyhřívané vaně o kapacitě 2xGN1/1. Vydávané pokrmy budou dětem roznášeny na místa. Bude vydáván jeden druh polévky a jeden druh hlavního jídla.

Dále zde bude probíhat příprava dopoledních a odpoledních svačinek. Pomazánky se budou dodávat již hotové a mazat se budou až na místě v prostoru výdejny. K dočasnému uskladnění svačinek bude sloužit chladicí skříň, která bude umístěna v rámci výdejního pultu.

Nápoje pro děti – čaj, případně sirupy se budou připravovat pomocí výdejníku horké/studené vody v úseku výdeje do konví, z kterých je budou vychovatelky rozlévat dětem.

V úseku bude dále umístěno umyvadlo se sanitárním příslušenstvím – dávkovačem mýdla a podavačem ubrousků.

Mytí nádobí

Špinavé nádobí budou žáci MŠ odnášet na snížený vozík s policemi, který bude umístěn v průchodu mezi jídelnou a výdejem. Nádobí bude následně skládáno do košů a umyto v myčce. Úsek bude vybaven mycím stolem s dřezem, odpadkovým košem, sprchou pro před mytí nádobí a myčkou na nádobí na podstavci. K dočasnému uskladnění čistého nádobí budou v úseku umístěny regály.

Zázemí pro zaměstnance

Pro zaměstnance bude vyhrazena šatna, wc s předsíňkou a sprcha.

Úklid

K zajištění úklidu bude vyhrazena samostatná úklidová komora s výlevkou a policí k uložení mycích prostředků a chemie.

Odpady

Odpady budou ukládány v rámci odpadového hospodářství školy, do kontejnerů na tříděný odpad. K dočasnému uložení bioodpadu bude osazena vyhrazená chladnička.

4. Obecné požadavky

Ve všech místnostech bude řešena odpovídající výměna vzduchu a dostatečné osvětlení.

Povrch podlah bude proveden s protiskluzovou úpravou, musí být lehce umyvateľný a odolný proti mechanickému poškození.

Stropy budou konstruovány tak, aby se zabránilo hromadění nečistot, omezila se kondenzace par a růst plísní.

Dveře musí být omyvatelné, v případě potřeby dezinfikovatelné. Parapety oken, včetně oken a okenních rámců se konstruují tak, aby se zabránilo hromadění nečistot, musí být omyvatelné, v případě potřeby i dezinfikovatelné.

Odpadní vody od zařizovacích předmětů budou svedeny do kanalizačního systému.

5. Vliv provozu na životní prostředí

Provozem nebudou vznikat škodlivé vlivy na okolí. Odpadní vody vzniklé při sanitaci budou svedeny do kanalizačního systému.

V Brně, 12/2023

Vypracoval: Ing Václav Nevřiva