

Zpracoval:
Akce:

SJ PROJEKT - Stanislav Jiruška – email: sj@sjprojekt.cz
KUCHYNĚ DS PACOV

Technická zpráva
pro GASTRONOMICKÝ PROVOZ

Datum: 5.5.2019

1. ÚVOD

Projektant gastronomického provozu

SJ PROJEKT s.r.o.

Stanislav Jiruška

email: sj@sjprojekt.cz

telefon: +420 732 350 080

Generální projektant

JPS J.Hradec s.r.o., Jarošovská 753/II, Jindřichův Hradec

Investor

Město Pacov

Gastronomický provoz

Dům seniorů – Domov důchodců, Malovcova 1080, 395 01 Pacov

Všeobecně

Návrh technologického a vnitřního vybavení kuchyně, který je přesně specifikován v položkovém seznamu, vychází z provozních požadavků na jednotlivé pracovní úseky a je v souladu s platnými předpisy.

2. POPIS GASTRONOMICKÉHO ŘEŠENÍ

Na základě požadavků zástupců provozovatele, byl vypracován projekt gastronomického provozu.

Jedná se o dílčí modernizaci gastronomického provozu.

Gastronomický projekt vychází ze stávající dispozice.

V rámci zpracování projektové dokumentace došlo k několika dispozičním a provozním úpravám v 2.NP. 1.NP zůstává beze změn.

Mytí stolního nádobí bylo přesunuto do současného prostoru pro výdej jídel. A výdej jídel byl nově navržen v prostoru jídelny.

V rámci hlavní kuchyně byl celý prostor „otevřen“ a nově uspořádány jednotlivé pracovní úseky.

Ostatní přípravný a sklady v 2.NP zůstaly zachovány (příprava masa, studená kuchyně, hrubá příprava zeleniny, sklad potravin atd. - vše viz. výkresová část).

Cílová max. kapacita gastronomického provozu bude 300 jídel v poledne.

Výdej jídel bude probíhat do jídelny u kuchyně pro cca 40 strážníků, v jednoporcovém tabletovém systému na pokoje pro cca 50 ležících klientů a do nového areálu spojovacím krčkem (po celou trasu vnitřkem budovy) ve výdejních vozících pro cca 150 strážníků do třech výdejních kuchyněk s jídelnou.

Navržené změny byly konzultovány s místně příslušnou hygienickou stanicí.

Správná výrobní praxe bude dodržena nejenom novým rozdělením jednotlivých částí provozu a pracovních úseků, ale i použitím moderních technologií. Tyto technologie zefektivní práci personálu kuchyně, ušetří provozní náklady a především při správném používání, zajistí epidemiologicky nezávadný a nutričně výrazně hodnotnější výsledný pokrm než doposud.

Přesný soupis strojů je uveden v položkovém seznamu.

3. STAVEBNÍ ČÁST

Vychází z gastronomického návrhu (viz.gastronomický výkres):

Ad 6) Gastronomické technologie budou osazeny na stavební sokl.

Ad 8) Pro nastěhování zařízení musí být zajištěny transportní cesty. Nutná koordinace dodavatele gastr. se stavbou.

Ad 9) Betonový sokl pod zařízením - povrch hladký a vodorovný, rozměr včetně finálního povrchu, všude výška soklu 100 mm. Varný blok E – výška 150 mm. Připravené instalace nesmí zasahovat nad sokl.

Všeobecně:

Použité stavební materiály, stavebně technický stav a vybavení provozovny nebude negativně ovlivňovat potraviny a produkty. Budovy a provozní místnosti budou zabezpečeny proti vnikání škůdců a kontaminantů z okolí a budou umožňovat účinné čištění, provádění deratizace, dezinfekce a dezinfekce. V provozovně nebude docházet ke styku potravin s toxickými materiály, odlučování částeczek do potravin nebo produktů, ke kondenzaci par, nadměrnému usazování prachu nebo tvorbě plísní. Pro hygienické zpracování a skladování výrobků budou v provozovně zajištěny vhodné teplotní podmínky.

Podlahy budou udržovány v bezvadném stavu, lehce čistitelné a dezinfikovatelné. Použité materiály budou odolné netoxické, nepropustné pro vodu a vodu odpuzující, omyvatelné. Tam kde je to z technologických důvodů nutné, podlaha bude umožňovat vyhovující odvod odpadní vody.

Stěny a příčky budou hladké, v provozech a na pracovních úsecích, kde může docházet k jejich významnému znečištění nebo zmáčení, budou mít pro vodu nepropustnou, nenasákavou, dobře omyvatelnou úpravu povrchu umožňující dezinfekci, až do výšky odpovídající pracovním činnostem. Použijí se odolné, nenasákavé, omyvatelné a netoxické materiály.

Stěny, stropy, podhledy i případná závěsná zařízení budou konstruovány a provedeny tak, aby nedocházelo ke kondenzaci par, k nadměrnému usazování prachu, k růstu plísní, opadávání omítky, odlučování částic, a musí být dobře čistitelné.

Dveře budou mít hladký, snadno čistitelný a dezinfikovatelný povrch. Použijí se odolné, hladké a nenasákavé materiály. Konstrukce oken bude minimalizovat usazování nečistot a prachu.

Ve výrobní části provozovny se řeší denní, umělé a sdružené osvětlení v souladu s normovými hodnotami (ČSN 38 0450, 73 0580-1, 36 0020-1) tak, aby osvětlení odpovídalo dané práci, neoslňovalo a nezkreslovalo barvu potravin a produktů.

Konkrétní řešení bude popsáno v prováděcí dokumentaci stavby.

4. VZT

Všeobecně:

Ve všech prostorách provozovny bude zajištěna výměna vzduchu, nebude docházet ke kondenzaci par a k nadměrnému usazování prachu. Bude zajištěna dostatečná výměna vzduchu přirozeným nebo nuceným větráním, popřípadě bude vzduch upravován klimatizací.

Nad tepelnými zdroji, které produkují páru a pach negativně ovlivňující okolní prostředí, bude instalováno zařízení k odsávání. Nucené větrání bude použito všude, kde je přirozené větrání nedostačující. Větrací zařízení bude navrženo tak, aby se zabránilo pronikání vzduchu mezi obytnými a výrobními prostory. Výkon větracího zařízení se stanoví dle počtu, druhu a velikosti zařizovacích předmětů. Okna, která zajišťují přirozené větrání, budou ve výrobních prostorách, přípravnách, umyvárnách a skladech potravin technicky zabezpečena proti vnikání hmyzu a ovladatelná z úrovně podlahy.

Konkrétní řešení bude popsáno v prováděcím projektu VZT.

5. ZTI, EI, ÚT a Slaboproud

Ad 1) K zařízení, které to vyžadují, je nutné přivést upravenou vodu od změkčovače (viz. instalační tabulka).

Ad 2) Instalační výkres řeší přípojný body pouze ke gastronomickému zařízení.

Ad 3) U pracovních ploch doporučujeme rozmístit el. zásuvky.

Ad 4) U zařízení musí být připraven zemnicí drát.

Ad 5) El. přívod - volný konec musí být v provedení "gumový kabel".

Ad 7) Jako příloha výkresu je instalační tabulka s popisem jednotlivých přípojných bodů.

Konkrétní řešení bude popsáno v jednotlivých prováděcích projektech.

6. HYGIENA A BEZPEČNOST

Hygiena pracovního prostředí a sanitace se bude řídit platnými předpisy a nedílnou součástí zařízení provozu je sanitační řád, který souborem opatření zajišťuje technologické a hospodářské podmínky při plnění hygienických požadavků vydaných Ministerstvem zdravotnictví ČR.

Bezpečnost a ochrana zdraví při práci bude vycházet z platných norem a bezpečnostních předpisů. V provozu je nutné bezpodmínečně dodržet veškeré předpisy pro obsluhu zařízení vydané výrobcem. Pracovníci stravovací části budou mít předepsanou zdravotní prohlídku nebo zdravotní průkaz.

7. INSTALACE K TECHNOLOGIÍM

Přípojný body zařizovacích předmětů jsou popsány v instalační tabulce popř. i v technickém listu a zakresleny v projektu gastronomické části.

Uvedené požadavky ještě jednou přesně specifikuje a překontroluje v průběhu realizace firma dodávající gastronomické zařízení.

8. ZAŘIZOVACÍ PŘEDMĚTY

Jednotlivé zařizovací předměty jsou popsány a blíže specifikovány v položkové seznamu. Dodavatelská firma je povinna předložit k nabízenému zařízení technickou dokumentaci.

9. OSTATNÍ

Firma, která bude dodávat gastronomické vybavení je povinna překontrolovat PD se skutečností a případné nesrovnalosti řešit individuálně po konzultaci s generálním projektantem a investorem. V případě potřeby musí upravit a detailně zakreslit požadavky na přípojné body pro dodávanou technologii. Dále překontrolovat veškeré navrhované-dodávané zařizovací předměty a po konzultaci s generálním projektantem a investorem případně navrhnout lepší-vhodnější řešení tak, aby byla využita maximální funkčnost veškerého vybavení.

10. PRÁVNÍ PŘEDPISY PRO STRAVOVACÍ SLUŽBY

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č.852/2004 ze dne 29. dubna 2004 o hygieně potravin.

Nařízení Komise ES č.2073/2005, o mikrobiologických kritériích pro potraviny.

Nařízení Evropského parlamentu a Rady č.178/2002 , kterým se stanoví zásady a požadavky potravinového práva a pro oblast stravovacích služeb.

Zákon č. 258/2000 Sb., v úplném znění 471/2005 Sb. o ochraně veřejného zdraví.

Prováděcí vyhláška k zákonu č.258/2000 Sb. ministerstva zdravotnictví č.107/2001 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných a její novela 137/2004 Sb. a její následná novela č. 602/2006 Sb.

Nařízení vlády č. 98/2005 Sb., kterým se stanoví systém rychlého varování o vzniku rizika ohrožení zdraví lidí z potravin a krmiv (RASFF).

Nařízení Evropského parlamentu a Rady č.853/2004, kterým se stanoví zvláštní pravidla pro potraviny živočišného původu.

Kodex hygienických pravidel pro předvařené a vařené potraviny ve veřejném stravování CACA/RC 39-1993.

Zákon 120/2008 ,kterým se mění zákon č.110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů ve znění pozdějších předpisů a další související zákony.

Novela Nařízení vlády 178/2001 Sb.“Podmínky pro ochranu zdraví zaměstnanců při práci v dodatku nařízení vlády č.361/2007 Sb. a novelu tohoto nařízení 068/2010 Sb. která je postavena na úroveň zákona.