

.	.	.	.
ZMĚNA		DATUM	PODPIS

JTSK

 $\pm 0,000 = 246,580 \text{ m n.m.}$

Bpv

PROJEKTOVÁ, INŽENÝRSKÁ A KONZULTAČNÍ ORGANIZACE CERTIFIKÁT ISO 9001 IČO 60193280				 VPÚ DECO PRAHA a.s. PODBABSKÁ 20, 160 00 PRAHA 6	
PROJEKTANT	VYPRACOVAL	KONTROLA	HL.INŽ.PROJEKTU	ATELIÉR POZEMNÍCH STAVEB	
Ing. Jan Blažek	Ing. Jan Blažek	Miloš Andrlé	Ing. Petr Kašpar	ČÍSLO ZAKÁZKY	2-0299-00/40
AKCE REKONSTRUKCE A MODERNIZACE DOMU KULTURY POKLAD PS10 – TECHNOLOGIE KUCHYNĚ				DOKUMENTACE	DPS
				MĚŘÍTKO	–
				DATUM	11/2012
				POČET FORMÁTŮ	4/A4
OBSAH PŘÍLOHY — TECHNICKÁ ZPRÁVA				ČÍSLO KOPIE	ČÁST
					C
				KÓD	ČÍSLO PŘÍLOHY
					02
				DKP_DPS_C_PS10_000_W02	
DOKUMENTACI LZE UŽÍVAT POUZE VE SMYSLU PŘÍSLUŠNÉ SMLOUVY O DÍLO. VÝKRES, ČI JEHO ČÁST, MŮŽE BÝT KOPIROVÁN NEBO JINÝM ZPŮSOBEM ROZŠÍŘOVÁN POUZE PO PŘEDCHOZÍM SOUHLASU VPÚ DECO PRAHA a.s.					

PS10 – TECHNOLOGIE KUCHYNĚ A BARŮ

Název stavby: REKONSTRUKCE A MODERNIZACE DOMU KULTURY POKLAD
Místo stavby: M. Kopeckého 675/21, 708 00 Ostrava – Poruba
Stavebník: DK POKLAD, s.r.o., M Kopecského 675/21, 708 00 Ostrava – Poruba
Stupeň dokumentace: Dokumentace pro stavební povolení
Vypracoval: Ing. Jan Blažek
Kontroloval: Miloš Andrlé
Datum zpracování: 11/2012

1. Úvodem

Dokumentace řeší technologii provozu kuchyně Domu kultury Poklad v Ostravě Porubě. Předmětem řešení této dokumentace je provoz kuchyně, barů a pomocných prostor vzhledem na kapacitu a platné normy a to v rámci rekonstrukce a modernizace domu kultury.

2. Podklady k řešení

Podkladem k řešení byly digitální půdorysy od GP, obhlídka místa, konzultace s vedením DK. Projekt respektuje zákony a vyhlášky týkající se této oblasti.

2.1 Řešení provozu

Celý gastronomický provoz byl vybaven novým zařízením (zásadně v nerez provedení).

3. Provozní předpoklady

- projektovaná kapacita kuchyně je do 200 jídel jak hotových, tak minutek
- pracovníci v kuchyni na směně: 4-5 pracovníků (4 v kuchyni, 1 v přípravně restaurace 1.PP)
- odpady organické jsou okamžitě po výdeji vyneseny do skladu odpadků-zbytků, kde si je tentýž den odveze smluvní odvozce odpadků
- odpady pevné jsou odnášeny z kuchyně do prostorů pevného odpadu v rámci odpadového hospodářství školy
- zásobování průběžné dle potřeby
- brambory neškrábané, zelenina čerstvá i mražená, vejčička čerstvá

4. Provozní řešení

Kuchyně s kapacitou do 200 jídel je členěna:

1.PP

- sklad bio odpadu
- sklad obalů
- sklad
- suchý sklad potravin
- sklad chlazených a mražených potravin
- hrubá příprava zeleniny
- varna:
 - umývárna a sklad stolního nádobí
 - umývárna provozního nádobí
 - čistá zelenina
 - těsta
 - maso
 - varný blok
 - výdej
 - moučníky a poháry
- úklid
- sklad piva a nápojů

- denní místnost
- catering-parkování a nahřívání vozíků
- sociální zázemí:
 - šatna ženy
 - umývárna ženy
 - sprcha ženy
 - šatna muži
 - umývárna muži
 - sprcha muži
 - úklid

1.NP

- příprava pro restauraci

Bary v jednotlivých podlažích a výdejní místa pro catering

- Zásobování je průběžné podle potřeby a naskladňování se děje přes příjem
 - Denní potřeba surovin se naváží do varny ze skladu dle potřeby
 - Vajíčka jsou skladována ve skladu chlazených potravin a pro vytloukání se přeloží do zvláštních vyčleněných omyvatelných nádob a zavezou se do úseku přípravy masa kde se vytloukají.
- Příprava masa a vajec se provádí v samostatném úseku.
- Těsta se hnětou v robotu v úseku těst. Ke zpracování těsta jsou k dispozici stoly s dřevěnou bukovou pracovní deskou.
- Zelenina je po hrubém očištění v hrubé přípravě zeleniny zpracovávána v úseku čisté přípravy zeleniny, kde je k dispozici pracovní stůl s dřezem a stolní krouhač s výměnnými disky. Hotové saláty jsou ukládány do chladicího stolu nebo do saladetty v úseku výdeje.
- Ovoce se myje v úseku čisté přípravy zeleniny a je časově odděleno od přípravy zeleniny.
- Pro porcování jídel před dokončením je vyčleněný zvláštní stůl.
- Varný úsek je sestaven ze zařízení, která umožňují vaření jídel v požadované kapacitě. Nad varným blokem je digestoř s osvětlením.
- Výdej je prováděn ve výdeji. Vydává se z výdejního vyhřívaného vozíku. Stolní nádobí je podáváno z vyhřívané skříně.
- Umývání stolního nádobí je v samostatném úseku s myčkou. Nádobí je ukládáno do regálů. K dispozici je tlaková baterie.
- Umývání provozního nádobí je v samostatném úseku a nádobí je ukládáno po umytí a odkapání do regálů. K dispozici je tlaková baterie.
- Všechna umývadla (pro kuchyni) na ruce jsou vybavena baterií pákovou, dávkovačem tekutého mýdla s náplní, zásobníkem na papírové ručníky (na jednorázové použití) a košem na použité papírové ručníky.

5. Jednotlivé části provozu

Vybavení jednotlivých úseků je patrné z výkresové části a z kusovníku.

6. Stavební úpravy a napojení na vývody

Stavební úpravy řeší stavební část projektu rekonstrukce. Koordinaci vývodů a napojení na tyto vývody řeší výkres napojení na vývody, který je pouze koordinačním výkresem a určuje rámcově umístění vývodů v závislosti na umístění zařízení a požadované příkony. Veškeré přívody profesí nutno provést dle platných ČSN, které jsou nadřazeny těmto podkladům. Rovněž není možno považovat koordinační výkresy za prováděcí výkresy profesí.

- Do oken s otevíravými křídly pro větrání budou osazeny výměnné sítě proti hmyzu. Tato okna musí být ovladatelná z úrovně podlahy (dodávka stavba).
- Svítidla umístěná nad místy manipulace s potravinami a pokrmy musí být bezpečnostního typu a musí být chráněna tak, aby v případě rozbití nedošlo ke kontaminaci potravin a produktů. Osvětlení provozů řeší projekt stavby.
- Nad tepelnými zdroji, které produkují páru a pach negativně ovlivňující okolní prostředí, musí být instalováno zařízení k odsávání: Nad určenými spotřebiči instalovat digestoře – dodávka VZT a to včetně el. vývodů, osvětlení, vypínačů, velikosti a umístění!
- Nutno zajistit v rámci VZT odtah spalin.
- Stěny a příčky musí být hladké, v provozech a na pracovních úsecích, kde může docházet k jejich významnému znečištění nebo zmáčení, musí mít pro vodu nepropustnou, nenasákavou, dobře

omyvatelnou úpravu povrchu umožňující dezinfekci, až do výšky odpovídající pracovním činnostem (například v umývárkách nádobí, přípravkách, kuchyních, hygienických zařízeních nebo ve skladu odpadků). Použijí se odolné, nenasákavé, omyvatelné a netoxické materiály. Doporučená výška cca 2m.

- Stěny, stropy, podhledy i případná závěsná zařízení musí být 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 musí mít hladký, snadno čistitelný a dezinfikovatelný povrch. Použijí se odolné, hladké a nenasákavé materiály. Konstrukce oken musí minimalizovat usazování nečistot a prachu.
- Provozovna musí být zásobena tekoucí pitnou vodou. Pro přípravu pokrmů a činnosti s tím související musí být použita pitná voda. Po celou provozní dobu musí být zajištěna tekoucí teplá voda, která má teplotu nejméně +45°C. Podle rozboru vody určí dodavatel gastrotechnologie zda bude instalován změkčovač vody do myček.
- Raménka baterií mycích a ostatních dřezů dlouhá otočná, na určených bateriích instalovat ventil s možností napojení ostřikování hadice. Všechny přívody vody opatřit ventily.
- Koeficient drsnosti podlah 0,6. Provést přechod podlah do stěn kulatým přechodem.
- Koeficient současnosti el. zařízení cca 0,75÷0,85.
- El. část projektové dokumentace vyřeší veškeré obecné zásuvky. Projekt gastrotechnologie řeší jen zásuvky potřebné pro gastroprovoz. Udaná zařízení připojit pře hlavní vypínač. Dle platných ČSN pamatovat na ochranné pospojování

7. Poznámka

Jelikož v době zpracování této dokumentace není stavba dokončena podle dispozičních předpokladů této dokumentace, je nutno před realizací dodávky technologického zařízení hotovou stavbu zaměřit – zkontrolovat hlavní rozměry a napojení zařízení na vývody. Rovněž je nutno provést kontrolu, zda dodané zařízení odpovídá zařízení, které předpokládal tento projekt.

8. Doporučení

Doporučujeme před položením podlah a obkladů stěn zkontrolovat umístění, provedení a kompletnost jednotlivých vývodů!

9. Odpadky

Pevný odpad bude pravidelně vynášen a uskladněn v rámci odpadového hospodářství budovy. Zbytky budou odváženy do skladu zbytků a pravidelně odváženy smluvním odvozcem. Zbytky se skladují v uzavřených nádobách s výměnnými PVC pytlí.

10. Vliv stavby na životní prostředí

Navržená úprava kuchyně nebude mít negativní vliv na životní prostředí – kuchyně nebude produkovat žádné škodliviny.