



±0,000 (ČISTÁ PODLAHA 1.NP) = +285,30m.n.m. (VÝŠKOVÁ SOUST. BALT PV)

PROJEKT: NÁSTAVBA A PŘÍSTAVBA BUDOVY 2. STUPNĚ ZŠ VELKÉ PŘÍLEPY		PROJEKTANT: OAMDG s.r.o. STŘEŠOVICKÁ 429/20, 162 00 PRAHA 6 TEL. +420 605714883 EMAIL: LIBOR@PRECEK.EU		VÝKRES:	
MÍSTO: PRAŽSKÁ 38, 252 64 VELKÉ PŘÍLEPY		PROVOZOVNA: SEIFERTOVA 671, 252 64 VELKÉ PŘÍLEPY		GASTROTECHNOLOGIE	
OBEC / ČÁST: VELKÉ PŘÍLEPY, OKR. PRAHA – ZÁPAD		HIP: ING. LIBOR PŘEČEK, Ph.D.		G.	
STAV. ÚŘAD: VELKÉ PŘÍLEPY, OKR. PRAHA – ZÁPAD		PROFESE: GASTROTECHNOLOGIE		STUPEŇ: DOKUMENTACE ZMĚNY STAVBY PŘED DOKONČENÍM	
KAT. ČÍSLO: 217, 53/1				Č.ZAKÁZKY: 016-001	
INVESTOR: OBEC VELKÉ PŘÍLEPY PRAŽSKÁ 162, 252 64 VELKÉ PŘÍLEPY KONTAKT: ING. EVA AULICKÁ E: aulicka@velke-prilepy.cz, T: 734300197		PROJEKTANT: ING. EVA DOBIŠKOVÁ KONTAKT: 602262973, EVA@DOBISKOVA@GMAIL.CZ		DATUM: 02/2016	
OAMDG					

G. GASTROTECHNOLOGIE

Obsah dokumentace:

- G.01 Technická zpráva
- G.02 Půdorys 1.NP
- G.03 Seznam technologie

G.01 TECHNICKÁ ZPRÁVA

1. Popis účelu

Předmětem této části projektové dokumentace je zpracování technologické koncepce gastronomického provozu – výdejny jídel - v rámci nástavby a přístavby budovy 2. stupně ZŠ ve Velkých Přílepech.

Nová výdejna je situovaná v jednom nadzemním podlaží. Provoz bude mít kapacitu cca. 250 jídel vydávaných přes poledne do přilehlé jídelny. Řešení celého provozu, jednotlivých pracovních úseků a jejich vybavení je koncipováno s ohledem na provozní, hygienické a bezpečnostní předpisy.

2. Seznam použitých podkladů

Dispozice jednotlivých místností a jejich vybavení je navržena s přihlédnutím k platné vyhlášce MVČR 602/2006 o veřejném stravování, dále s ohledem na hygienické předpisy sbírky zákonů č. 258/2000 Sb., ve znění pozdějších předpisů, o ochraně veřejného zdraví a na základě nařízení Evropského parlamentu a rady (ES) č. 852/2004, o hygieně potravin.

3. Popis technologie

Gastronomický provoz umístěný v budově 2. stupně ZŠ Velké Přílepy bude zajišťovat pouze výdej jídel připravených a dovezených z kuchyně ZŠ. Tato kuchyně se nachází v objektu 1. stupně vzdáleném cca 300 m. Hotová strava se bude mezi objekty přepravovat automobilem v gastronádobách umístěných v termoportech. V prostoru zásobovací rampy budou termoporty překládány na transportní vozík a dopraveny do prostoru přípravy. Tam budou gastronádoby přeloženy do ohřevných vozíků a připraveny k výdeji.

Vedle vstupu ze zásobovací rampy bude umístěn velkokapacitní dvojdřez pro mytí termoportů a gastronádob. Po ukončení výdeje budou tyto dopraveny zpět do kuchyně, kde budou skladovány.

V prostoru výdeje bude dále umístěn nerezový nábytek – pracovní stůl a chlazený stůl – jako úsek studené kuchyně. Zde budou připravovány, resp. rozdávány na jednotlivé porce, ostatní pokrmy (zeleninové saláty, ovoce, moučníky apod.). Tyto budou v případě potřeby před expedicí uloženy v prostoru chlazeného stolu.

Výdej jídel do přilehlé jídelny bude prováděn přes výsuvné výdejní okno s parapetem a nástavbou a bude zajišťován pomocí pojízdných výdejních vozíků s ohřevem pro teplé pokrmy a na tácech pro ostatní pokrmy.

Nabídka bude doplněna výdejem teplých a studených nápojů, které si budou strávníci samoobslužnou formou odebírat na úseku pro výdej nápojů, který bude umístěný v jídelně v návaznosti na výdej jídel.

- instalovaný příkon 24,6 kW
(kompletní gastroprovoz vč. jídelny, nezahrnuje osvětlení, VZT, atd.)

5. Ostatní

5.1. Systém sledování kritických bodů

V provozu výroby pokrmů bude zaveden systém stanovení, kontroly a evidence kritických bodů (HACCP) v souladu s nařízením Evropského parlamentu a rady (ES) č. 853/2004. Jedná se o počet bodů, četnost jejich sledování, metodika odečtu apod. Odečet může být manuální, po zpřesnění a usazení vytipovaných kritických bodů může být doplněn či nahrazen elektronickým sledováním bodů. Zavedení systému je věcí uživatele.

5.2. Údržba

Zařízení stravovací části je náročné na pravidelnou preventivní údržbu, tj. plánovitě denní ošetřování strojů a zařízení. Obslužný personál musí být poučen a zaškolen na všech typech technologického zařízení a to jak z hlediska vlastní technologie, tak i z hlediska bezpečnosti. Pro zajištění údržby a čistoty kuchyňských provozů je nutno použít běžných úklidových zařízení a pomůcek (úklidové nádoby, čistící stroje), nikoli čištění pomocí stříkající vody z hadice. Požaduje se provedení el. instalace zásuvek a vypínačů pro podmínky čištění do výše obkladu v provedení do vlhka.

5.3. Hygiena pracovního prostředí a sanitace

Nedílnou součástí zařízení stravovacího provozu je sanitační řád, který zahrnuje soubor opatření, zajišťující technologické a hospodářské podmínky pro uskutečňování a plnění hygienických a protiepidemiologických požadavků, vyplývajících z příslušných zákonů a vyhlášek a hygienických požadavků na pracovní prostředí vydaných Ministerstvem zdravotnictví ČR.

5.4. 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, montážním a údržbovým nárokům. Za provozu je nutná zvýšená opatrnost pracovníků obsluhujících zařízení s vařící vodou. Při manipulaci s horkými nádobami ap. je nutno používat předepsané ochranné pomůcky. V provozu je nutno bezpodmínečně dodržet veškeré předpisy pro obsluhu strojního zařízení, vydané výrobcem. Veškeré osoby, pracující ve stravovací části, musí mít předepsanou zdravotní prohlídku nebo platný zdravotní průkaz.

Provoz stravovací části nemá negativní vliv na životní prostředí.

Nástavba a přístavba budovy 2. stupně ZŠ Velké Přílepy
Gastrotechnologie

G.03 SEZNAM TECHNOLOGIE

Pozice	Popis	Rozměry	Měr. jedin.	Množství položky	kan.	Připojení voda	elektro
1. Mytí stolního nádobí							
1.1.	Stůl nerez s otvorem a nádobou na odpad	550x400x850	ks	1			
1.2.	Deska parapetní nerez odklápecí	800x500x40	ks	1			
1.3.	Stůl vstupní k myčce nerez s dřezem 400x400 a oplachovou sprchou, vč. rošt. police	1200x700x850	ks	1	DN50	s.v. 1/2" t.v. 1/2"	
1.4.	Myčka stolního nádobí vč. sady košů	670x755x1570	ks	1	DN32	s.v. 3/4"	9,9kW/400V
1.5.	Stůl výstupní k myčce nerez vč. roštové police	600x700x850	ks	1			
1.6.	Stůl mycí nerez otevřený s policí, 1x velkokap. dřezem 1000x400x250, 1x dřezem 400x400x250 a oplachovou sprchou	1600x600x850	ks	1	DN50	s.v. 1/2" t.v. 1/2"	
1.7.	Skladový regál nerez čtyřpolicový	900x400x1800	ks	2			
1.8.	Odsavač par nástěnný nerez	800x800x500	ks	1			
1.9.	Vpust' podlahová s roštem nerez	300x300x250	ks	1	DN100		
2. Výdej jídel							
2.1.	Parapetní deska nerez	2900x350x40	ks	1			
2.2.	Nástavba jednoduchá nerez - sklo, trubková	2900	ks	1			
2.3.	Vozík výdejní ohřevný pojízdný s dělenou vanou na 3xGN1/1, spodní police	1225x665x900	ks	2			2,1kW/230V
2.4.	Zásobník talířový ohřevný pojízdný, dvoutubusový	985x480x900	ks	2			1,5kW/230V
2.5.	Zásobník talířový ohřevný pojízdný, jednotubusový	635x480x900	ks	1			0,8kW/230V
2.6.	Stůl chlazený nerez s 2x křídlovými dvířky (prostor pro GN)	1310x700x850	ks	1			0,5kW/230V
2.7.	Stůl pracovní nerez se spodní policí	900x700x850	ks	1			
2.8.	Police nerez nástěnná jednodílná	2200x300x40	ks	1			

Nástavba a přístavba budovy 2. stupně ZŠ Velké Přílepy
Gastrotechnologie

Pozice	Popis	Rozměry	Měr. jedn.	Množství položky	kan.	Připojení voda	elektro
3. Jídelna							
3.1.	Stojan pojízdný dětský na příbory, pečivo, podnosy a skleničky, nerez	1470x700x1067	ks	1			
3.2.	Dráha pojezdová trubková nerez	2900x300	ks	1			
3.3.	Stůl pracovní nerez se spodní policí	1250x600x850	ks	1			
3.4.	Výrobník čaje průtokový vč. výdejního zásobníku 10 ltr. a odkapní vaničky	600x465x800	ks	1	DN32	s.v. 3/4"	6,2kW/400V
3.5.	Výdejní zásobník na vodu 20 ltr.		ks	1			
3.6.	Dvířka nerez vč. pojezdové trubkové dráhy	800x300x850	ks	1			
3.7.	Dráha pojezdová trubková nerez	700x300	ks	1			
4. Ostatní							
	Gastronádoby		sada	1			
	Termoporty		ks	6			
	Manipulační vozík na termoporty		ks	1			
	Nádoba na odpad pojízdná, nerez, 75 ltr.		ks	1			
	Servírovací vozík		ks	1			
	Podnosy		ks	150			
	Stolní nádoby		sada	150			
	Příbory		sada	150			
	Skleničky		ks	150			
	Misky		ks	250			