

NÁZEV STAVBY:

## Rekonstrukce stravovací zařízení ZŠ Na Slovance

Bedřichovská 1, čp.1960, k.ú. Libeň, Praha 8

HLAVNÍ INŽENÝR PROJEKTU:

Ing. Bořek Votava

GENERÁLNÍ PROJEKTANT:



ZODP. PROJEKTANT:

Václav Simmerl

PROJEKTANT:

Miroslav Trpišovský

ZPRACOVATEL ČÁSTI:

**zv** projekt  
2V projekt s.r.o.  
Ohradní 1443/24B  
140 00 Praha 4  
+420 725 061 864  
+420 241 404 850  
zvprojekt@seznam.cz

IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE INVESTOR:

Servisní středisko pro správu svěřeného majetku  
MČ Praha 8  
U Synagogy 2, Praha 8, PSČ 180 00

ZAKÁZKOVÉ ČÍSLO:

2016.02

REVIZE:

DATUM:

10.2016

DATUM REVIZE:

MĚŘÍTKO VÝKRESU:

POČET FORMÁTŮ:

5xA4

OBJEKT:

SO1 - XY

ČÁST DOKUMENTACE

D.2.1.Gastrotechnologie

NÁZEV VÝKRESU:

TECHNICKÁ ZPRÁVA

STUPEŇ DOKUMENTACE:

Dokumentace  
pro stavební  
povolení

ČÍSLO VÝKRESU:

D.2.1-01

ČÍSLO PARÉ:



# **TECHNICKÁ ZPRÁVA**

***Rekonstrukce stravovacího provozu***

***ZŠ Na Slovance***

Bedřichovská 1960/1, Praha 8 – Libeň

Sloučené DÚR a DSP

**Zhotovitel:**

2V projekt s.r.o.  
Ohradní 1443/24B, Praha 4  
[www.2vprojekt.cz](http://www.2vprojekt.cz)

**ÚVOD:**

Jedná se o gastronomický provoz, který zajišťuje stravování žáků a personálu školy Na Slovance. Stávající provoz bude rekonstruován.

**KAPACITY A SORTIMENT:**

Maximální denní kapacita je až 800 obědů v režimu školního stravování. Vydávat se budou dva druhy hlavního jídla, polévka doplňkově salát, ovoce, dezert apod.

**POŽADAVKY NA ENERGIE:**

Pro gastronomickou technologii je uvažováno s kombinací elektrické energie a plynu.

Současnost je stanovena 0,6.

**POPIS PROVOZU:**

Gastronomický provoz je navržen v 1NP a celý je na jednom podlaží. Zcela tak odpadá vertikální vazba. Díky přístavbě bude gastronomický provoz prostornější a získá tím prostory pro větší sklady, přípravny a varnu. Tok surovin bude podobný jako ve stávajícím provozu před rekonstrukcí.

Zvětšen je prostor u příjmu zboží, je zde váha a lednice pro drobné chlazené zboží.

U vstupu jsou nově navrženy šatny pracovníky gastroprovozu s řízeným převlékáním. Dále jsou zde kanceláře. Vše s denním světlem.

Skladová část pokračuje skladem DKP, chladícím a mrazícím boxem, suchým skladem a ideálně hned u vstupu je sklad kořenové zeleniny a brambor, který má přímou vazbu na hrubou přípravu zeleniny. Před varnou je umístěna přípravná masa s integrovaným vytloukáním vajec. Tok suroviny je logický a co nejkratší, bez křížení cest.

Varna je ideálně umístěna s vazbou na sklady i na výdej jídla. Varnu tvoří dva bloky spotřebičů v kombinaci elektrické energie a plyn.

Navrhujeme výkonné a universální stroje. Samostatně stojí dva konvektomaty. K varně přiléhá mytí kuchyňského nádobí s myčkou provozního nádobí. Varna je doplněna čistými přípravami těsta, zeleniny a dostatečným množstvím pracovních ploch a drobných strojů.

Po uvaření je hotové jídlo založeno do výdeje jídel, kde jsou k dispozici teplé vany a rezóny, chladicí vitrína a výroba nápojů.

Strážníci si ve výdeji odebírají jídlo na táč a po konzumaci odevzdávají táč s použitým nádobím na sběrný pás- dopravník, který dopravuje táčy do prostoru mytí stolního nádobí. Třídění i plnění myčky je automatické, myčka je vybavena sušicí zónou. Po umytí je nádobí krátkou cestou zaváženo zpět do výdeje jídel, nebo je uloženo do regálů.

### **POČTY A PRACOVNÍ ZAŘAZENÍ PRACOVNÍKŮ GASTROPROVOZU:**

Pro uvažovanou kapacitu cca 800 jídel navrhujeme :

1 vedoucího pracovníka

2 kuchařky

4 pomocné kuchařky

2 pomocné síly

## **HLAVNÍ ZÁSADY BEZPEČNOSTI PRÁCE V GASTROPROVOZU:**

K zabezpečení BOZP na pracovišti je zaměstnavatel povinen provádět školení zaměstnanců v oblasti bezpečnosti práce.

Školení řadových zaměstnanců se provádí dle interních směrnic provozovatele při nástupu do zaměstnání a při každé změně pracoviště nebo pracovního zařazení zaměstnance, pokud se tím mění i obsah skutečností, se kterými má být zaměstnanec seznámen. Školení se provádí nejméně 1x za rok.

Školení vedoucích zaměstnanců se provádí při nástupu do funkce a nejméně 1x za tři roky.

Zaměstnance může školit vedoucí zaměstnanec, který absolvoval školení vedoucích zaměstnanců v oblasti BOZP

K zabezpečení BOZP ve stravovacích prostorech je třeba dodržovat tyto základní zásady:

- Každou zjištěnou závadu na pracovišti nahlásit svému nadřízenému.
- Udržovat pořádek a čistotu na pracovišti.
- Udržovat svěřené prostředky v řádném a použitelném stavu a čistotě.
- Dbát na správnou úpravu pracovního oděvu a obuvi.
- Při práci používat předepsané pracovní pomůcky.
- PŘÍSNÝ ZÁKAZ používání alkoholických nápojů, omamných látek, a ZÁKAZ donášet je na pracoviště.
- Neodstraňovat ochranné kryty na strojích a zařízeních.
- Dodržovat protipožární předpisy a zásady.
- Kouření je povoleno pouze ve vymezených prostorech.
- Je povinností ohlásit svému nadřízenému každý úraz (svůj nebo spolupracovníka).
- Počínat si při práci tak, aby nebyl ohrožen život a zdraví své osoby, nebo spolupracovníků, dbát na dodržování bezpečnosti práce, zachovávat maximální opatrnost a vědomí možného nebezpečí z vykonávané práce.
- NEZASAHOVAT do elektrických obvodů.

## **ODPADKOVÉ HOSPODÁŘSTVÍ:**

Pro skladování odpadů z provozu gastru je navrženo odpadové hospodářství s chladicím boxem pro uložení odpadu a prostor pro sanitaci odpadních nádob.

## **SANITACE PROVOZU:**

Na pracovištích jsou navrženy umyvadla na mytí rukou s jednorázovými utěrkami a mýdlem. Sanitace a pokyny pro personál budou uvedeny v provozním řádu. Gastroprovoz bude mít zaveden systém HACCP. K dispozici máme úklidovou místnost a sklad úklidových prostředků.

### **ZÁVĚR:**

Gastronomický projekt byl ve fázi rozpracovanosti podrobně konzultován na Hygienické stanici hlavního města Prahy, Oddělení hygieny dětí a mladistvých a připomínky z této konzultace jsou zapracovány. Taktéž je projekt odsouhlasen s provozovatelem a vedením školy.

Navrhovaný gastronomický provoz je v souladu s hygienickým nařízením Evropského parlamentu a rady ES 853/2004 platným od ledna 2006 a vládním nařízením 361/2007 platným od 1. 1. 2008, kterým se stanoví podmínky ochrany zdraví zaměstnanců při práci.

V Praze dne 22.11.2016

Václav Simmerl