



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

0,000 = 192,670 m n.m. B.p.v.

ZODPOVĚDNÝ PROJEKTANT	ING. ARCH. LUKÁŠ TECL
VEDOUČÍ PROJEKTU	ING. IVO KAKÁČ
ARCHITEKT	ING. ARCH. LUKÁŠ TECL
VYPRACOVAL	ING. VÁCLAV NEVŘIVA
KONTROLOVAL	ING. VÁCLAV NEVŘIVA
STAVEBNÍK: ÚMČ Praha 8	

razítko a číslo paré

PROJEKTOVÁ DOKUMENTACE PRO PROVEDENÍ STAVBY

NÁZEV A MÍSTO STAVBY

DĚTSKÁ SKUPINA

Polyfunkční dům Zenklova

OBJEKT

SO 01 DĚTSKÁ SKUPINA

ČÁST

D.1.4.5 GASTROTECHNOLOGIE

NÁZEV DOKUMENTU

TECHNICKÁ ZPRÁVA

FORMÁT A4

DATUM 07/24

STUPEŇ DPS

ZAK. ČÍSLO 2023125

MĚŘÍTKO 1:50

ČÍSLO PŘÍLOHY

D.1.4.5.001

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 Dětské skupině v polyfunkčním domě Zenklova, Praha 8 – Libeň.

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. 853/2004, zákon č. 258 / 2000 Sb. v platném znění).

Základní parametry stravovacího provozu:

Počet vydávaných obědů:	30 dětí, 6 zaměstnanců
Použité energie:	elektřina
Počet zaměstnanců na směnu:	1
Druhy vydávaných pokrmů:	přesnídávka, 1 druh polévky, 1 druh hlavního jídla, odpolední svačina
Druhy připravovaných nápojů:	čaj, sirupy

2. Dispoziční uspořádání

Provoz je situován v 1NP dětské skupiny. Do provozu se bude vcházet vstupem, který bude sloužit k navázení pokrmů i pro zaměstnance provozu. Vstup bude sloužit zároveň jako zádveří a chodbou na něj bude navazovat místnost výdejny. Ta bude rozdělena do jednotlivých pracovních úseků – mytí termoportů, mytí nádobí a výdej. Z výdejny se bude vydávat do dvou tříd.

V provozu bude dále vyhrazena úklidová místnost, zázemí pro zaměstnance složené z šatny a wc s předsíňkou.

3. Provozní řešení

Mytí termoportů

Mytí termoportů, v kterých budou dováženy pokrmy připravené k výdeji, bude probíhat ve vyhrazeném úseku v rámci výdejny. Úsek bude vybaven stolem s dřezem, u kterého bude instalovaná baterie se sprchou. Pro dočasné uskladnění umytých termoportů bude sloužit regál. Dále zde bude umístěna podstolová chladicí skříň k dočasnému uskladnění bioodpadu.

Mytí nádobí

Špinavé nádobí budou zaměstnanci od dětí odnášet na vozík s policemi, který bude následně odvezen do úseku mytí nádobí. Nádobí bude zakládáno do košů a myto v myčce na koš. Úsek bude tedy vybaven stolem s dřezem, sprchou pro předmytí nádobí a myčkou nádobí. K dočasnému uskladnění umytého nádobí bude sloužit regál.

Mazání svačinek/Příprava nápojů

Bude zde probíhat příprava dopoledních a odpoledních svačinek. Pomazánky se budou dodávat již hotové a mazat se budou až na místě v úseku mazání svačinek. Ten bude vybaven stolem s dřezem a policemi. K dočasnému uskladnění svačinek bude sloužit chladicí skříň, která bude umístěna v dosahu úseku.

Nápoje pro děti, čaj případně sirupy, se budou připravovat pomocí výrobku horké/studené vody v úseku přípravy nápojů. Ten bude vybaven stolem, nad kterým bude umístěna skříňka.

Výdej

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

Úsek bude dále vybaven chladicí skříní.

Zázemí pro zaměstnance

Pro zaměstnance provozu bude vyhrazena šatna a wc s předsíňkou.

Odpady

Odpady budou ukládány v rámci odpadového hospodářství polyfunkčního domu do kontejnerů na tříděný odpad. K dočasnému uložení bioodpadu bude sloužit 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 umyvatelný 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.

Odpadky se budou ukládat do odpadních nádob na tříděný odpad.

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, dne 7/2024

Vypracoval: Ing Václav Nevřiva