

Akce: SŠ gastronomická a technická Žamberk rekonstrukce a vybavení odborných učeben

Investor: Pardubický kraj, Komenského náměstí 125, 532 11 Pardubice

Místo: k.ú. Žamberk (794368), parc. Č. 4763, 4289/1, 2084/1, 2084/3 a 2084/40

TECHNICKÁ ZPRÁVA

GASTROTECHNOLOGIE



akce
SŠ GASTRONOMICKÁ A TECHNICKÁ ŽAMBERK
rekonstrukce a vybavení odborných učeben
Zemědělská 846, 564 01 Žamberk

řešené území k. ú. Žamberk [794368]
parc. č. 4763, 4289/1, 2084/1, 2084/3 a 2084/40

generální projektant **Te3s studio s.r.o.**
Příčná 1892/4
110 00 Praha 1 Nové město
IČ: 109 51 172

investor **PARDUBICKÝ KRAJ**
Komenského náměstí 125
532 11 Pardubice

HIP Ing. arch. Marta Ševčíková
+420 777 960 643
sevcikova@te3s.cz

autor architektonického návrhu **SVÍZN s.r.o.**
Ing. arch. Zdeněk Ševčík
Ing. arch. Marta Ševčíková
Ing. arch. Simona Machalová

zodpovědný projektant Ing. arch. Marta Ševčíková
ČKA 04407

zpracoval Martin Bárta

stupeň **DPS**
Dokumentace pro provádění stavby

část **D.1**
SO.01

profese **D.1.4.6**
Gastroprovaz

příloha **D.1.4.6.b.a**
Technická zpráva

měřítko

datum vydání 06/2024

číslo revize R-00

číslo pare

1. Identifikační údaje:

<i>Název akce:</i>	SŠ gastronomická a technická Žamberk rekonstrukce a vybavení odborných učeben
<i>Obecní úřad:</i>	Žamberk
<i>Stavební úřad:</i>	Žamberk
<i>Charakter stavby:</i>	Stravovací provoz
<i>Místo stavby:</i>	k.ú. Žamberk (794368), parc. Č. 4763, 4289/1, 2084/1, 2084/3 a 2084/40
<i>Investor:</i>	Pardubický kraj, Komenského náměstí 125, 532 11 Pardubice

2. Základní údaje charakterizující stavbu a její provoz

1. Předmětem této studie je návrh gastro technologie výdejny jídel a vybavení odborné učebny pro obor cukrář.
2. Jedná se o úpravu stávajících prostor, rozmístění gastro technologie a nutné úpravy z důvodu splnění požadavků vyhlášky č. 137/2004 Sb., hygienicky nezávadného a moderního provozu.

3. Dispoziční řešení a popis provozu:

Výdejna jídel se nachází v prvním nadzemním podlaží a bude sloužit pro výdej cca 100 porcí 2 druhů jídla, jednoho druhu polévky a nápoje. Výdejna jídel bude sloužit pro studenty a personál školy a i pro cizí strávníky. Jídlo bude připravováno ve školní kuchyni SŠ gastronomické a bude dováženo v přepravních nádobách v termoportech.

Odborná učebna se nachází ve druhém nadzemním podlaží a je zde rozmístěno 15 pracovních míst, určených k praktické výuce oboru cukrář.

Provoz je navržen tak, aby se maximálně využilo stávajících prostor s minimálními úpravami. Navržené rozmístění gastro techniky zajistí minimální křížení pracovních cest při dodržení hygienických předpisů.

Dispoziční řešení a popis provozu:

1. NP

- 1-1.03 jídelna
- 1-1.04 výdejna jídel
- 1-1.06 základní vstup
- 1-1.07 šatna výdejny
- 1-1.08 WC výdejna
- 1-1.67 úklid

2. NP

- 1-2.06 sklad
- 1-2.16 odborná učebna

Popis jednotlivých prostor:

1-1.03 jídelna

Prostor určený ke konzumaci vydané stravy. Strava bude vydávána přes výdejní okno, špinavé nádobí bude odkládáno na příjmové okno, kde ho personál rozeber a následně umyje v myčce nádobí.

Prostor jídelny je vybaven vozíkem na příbory a podnosy, pojezdovou dráhou, nápojovým pultem a jídelními stoly a židlemi. U vstupu do jídelny je umístěno umyvadlo s baterií se studenou a teplou vodou, zásobník na jednorázové ručníky a tekuté mýdlo a koš na použité ručníky.

1-1.04 výdejna jídel

Strava bude dovážena v uzavřených přepravních nádobách (termoporty a gastronádoby). Po dovozu bude strava v prostoru výdejny roztríděna a uložena do elektrického výdejního vozíku, kde bude udržována při dodržení stanovených podmínek až do doby výdeje. V prostoru výdejny jsou navrženy jednotlivé úseky

- výdej jídel vybaven výdejním vozíkem, dvou tubusovým zásobníkem na talíře a výdejní parapetní deskou
- příjem špinavého nádobí vybaven parapetní příjmovou deskou, vstupním mycím stolem s tlakovou sprchou, průchozí myčkou stolního nádobí a automatickým změkčovačem vody
- příprava vybavena chladicí skříní, pracovním stolem se zabudovanou varnou deskou, zásuvkou a policí a uzavřenou skříňkou s posuvnými dveřmi
- mytí kuchyňského nádobí vybavené mycím stolem s odkapovou plochou a policí a tlakovou sprchou.

Mytí a uskladnění termoportů se neuvažuje, termoporty budou převáženy do školní jídelny kde budou umyty a následně uskladněny.

V prostoru výdejny je dále umyvadlo s baterií s teplou a studenou vodou s loketním ovládáním, zásobníkem na jednorázové ručníky, zásobníkem na tekuté mýdlo a košem na použité papírové ručníky.

1-1.06 základní vstup

Manipulační prostor sloužící pro zásobování kuchyně a zároveň k distribuci jídla v termoportech. Distribuce jídla bude prováděn tak, aby nedošlo k ke křížení cest se zásobováním.

1-1.07 šatna výdejny

Prostor určený výhradně pro personál výdejny jídel, vybaven šatními skříňkami s děleným prostorem pro civilní a pracovní oděv.

1-1.08 WC výdejna

WC určené výhradně pro personál výdejny jídel. Prostor vybaven záchodem, umyvadlem s baterií s loketním ovládáním se studenou a teplou vodou, zásobník na jednorázové ručníky a tekuté mýdlo a koš na použité ručníky.

1-1.67 úklid

Pro úklid výdejny je zřízena samostatná úklidová místnost s výlevkou, baterií se studenou a teplou vodou a policí na čisticí prostředky

2.NP

1-2.06 sklad

Sklad sloužící výhradně pro uskladnění potravin potřebných k odbornému výcviku. Sklad je vybaven chladicími skříněmi, skladovými regály a manipulačními vozíky.

1-2.16 gastro učebna

Prostor určený k odborné výuce studentů oboru cukrář. Prostor vybaven pracovními úseky pro jednotlivé studenty, úsekem pro tepelné zpracování cukrářských produktů, úsekem pro zchlazování a úsekem pro umytí nádobí a jeho uskladnění.

Učebna je vybavena

- elektrickým konvektomatem
- pekařskou pecí
- dvěma šokovými zchlazovači a zmrazovači
- dvěma lednicemi se statickým chlazením
- mycím stolem se dřezem a tlakovou sprchou
- dvěma myčkami stolního nádobí s čelním zakládáním
- uzavřenou dvou prostorovou skříní s posuvnými dveřmi
- pracovním stolem se dvěma policemi

- pracovními úseky pro studenty, které jsou vybaveny pracovním stolem se dřezem, policemi a zásuvkovým blokem, indukční varnou deskou a multifunkční troubou.

V prostoru učebny jsou dvě umyvadla s baterií s teplou a studenou vodou s loketním ovládáním, zásobníkem na jednorázové ručníky, zásobníkem na tekuté mýdlo a košem na použité papírové ručníky.

Stavebně technické požadavky

Použitá technologie

Seznam použité technologie je specifikován v legendě vybavení. Podlahy a stěny v příslušných prostorách jsou opatřeny omyvatelným obkladem do výše 200 cm, jednotlivé úseky budou označeny názvy úseků. Na oknech jsou sítě proti vnikání hmyzu. Venkovní dveře jsou odolné proti vnikání hlodavců.

Vzduchotechnika a odvětrání

Vzduchotechnika a odvětrání příslušných prostorů není součástí tohoto návrhu.

Ostatní

Bezpečnost a ochrana zdraví při práci

Ve stravovacím provozu hrozí riziko pracovních úrazů jako opaření, popálení, uklouznutí, poranění, úraz elektrickým proudem atd. V oblasti bezpečnosti práce se vychází z platných norem a bezpečnostních předpisů. Nutno dodržovat předpisy, pokyny a návody při práci se strojními, elektrickými zařízeními. S těmito zařízeními mohou pracovat pouze zaškolení pracovníci poučení o zásadách bezpečnosti práce.

Vliv na životní prostředí

Gastronomický provoz ovlivňuje okolí vodní párou, pachy, teplem hlukem, tekutými a tuhými odpady. Musí proto být provedena potřebná technická opatření (stavební, VZT, ZT, provozní řád) dle příslušných předpisů pro omezení působení těchto vlivů na životní prostředí v rámci povolených limitů.

Použití technologie

Podmínkou splnění požadovaných parametrů provozu je dodržení navržených typů, výkonů a provedení zařízení technologie.