

OBSAH DOKUMENTACE

A) TEXTOVÁ ČÁST

- 10. Identifikační údaje
- 11. Údaje o území
- 12. Údaje o stavbě
- 13. Připojení na technickou infrastrukturu
- 14. Dopravní řešení
- 15. Popis vlivů stavby na životní prostředí a jeho ochrana
- 16. Orientační náklady stavby
- 17. Návrh na úsporná opatření
- 18. Orientační návrh provozního uspořádání

B) VÝKRESOVÁ ČÁST

- 21. Situace - katastrální mapa 1:1000
- 22. Koordinační situace I. část 1:500
- 23. Koordinační situace II. část 1:500
- 24. Dispoziční koncept 1. NP
- 25. Dispoziční koncept 2. NP

"DSS Slatiňany - Centrální kuchyně, prádelna a technické zázemí"

Zřizovatel: Pardubický kraj, Komenského náměstí 12, 5532 11 Pardubice

TECHNICKÝ POPIS ZÁMĚRU

00

A) TEXTOVÁ ČÁST

- 10. Identifikační údaje
- 11. Údaje o území
- 12. Údaje o stavbě
- 13. Připojení na technickou infrastrukturu
- 14. Dopravní řešení
- 15. Popis vlivů stavby na životní prostředí a jeho ochrana
- 16. Orientační náklady stavby
- 17. Návrh na úsporná opatření
- 18. Orientační návrh provozního uspořádání

A) TEXTOVÁ ČÁST

10. Identifikační údaje

10.1 Údaje o záměru

Název stavby : **DSS Slatiňany - Centrální kuchyně, prádelna a technické zázemí**
Místo stavby : adresa: Domov sociálních služeb Slatiňany, Klášterní 795, 538 21 Slatiňany
(dále i DDS Slatiňany)
katastrální území : Slatiňany (okres Chrudim); 749796
čísla pozemků : st. 950; 165; 897; 1236
poz. parc. č. 143/2; 143/3; 285/1 283/1

10.2 Údaje o stavebníkovi

Stavebník : Pardubický kraj
Komenského nám. 125
532 11 Pardubice
IČ: 70892822

10.3 Popis záměru stavby

I. Technické oddělení provozu Domu sociálních služeb Slatiňany, Klášterní ulice čp. 795, od provozu kláštera čp. 153 (stavební parcela č. 165).

Návrh změny hlavního rozvaděče elektrických rozvodů, měření elektrické energie a změnu kabelových rozvodů souvisejících se skutečností, že v případě opuštění prostor budovy čp. 153, kde je v současnosti hlavní elektrický rozvaděč a hospodářské zázemí provozu DSS.

Popis záměru úpravy el. rozvodů:

1. Stávající rozvaděč v trafostanici bude nutné nahradit novým rozvaděčem. Oproti původnímu stavu, kdy je zde jedno měření spotřeby elektrické energie a jeden vývod pro DSS a druhý pro čp. 153, bude nutné zajistit nový silnoproudý kabelový vývod do nového hlavního rozvaděče DSS. Dále bude nutné zajistit další samostatné měření elektrické energie. Přehledové schéma nového technického řešení je uvedeno ve výkresové části.
2. Stávající hlavní rozvaděč RH1 v suterénu čp. 153 zůstane zachován (je majetkem řádu Školských sester sv. Františka) včetně napájecího kabelu. Od tohoto rozvaděče budou odpojeny všechny vývody, které souvisejí s kuchyní a prádelnou, vývody pro napájení lůžkového pavilonu, vstupního pavilonu a kogeneračních jednotek. V tomto rozvaděči RH1 a v rozvaděči trafostanice bude vhodné vyměnit jističe za nižší proudovou hodnotu jističe tak, aby byl respektován celkově daleko nižší odběr výkonu z hlavního rozvaděče a aby byla lépe zajištěná selektivita jistění než doposud.
3. Zpracovatel technického záměru a uživatel objektu vybral pro novou hlavní rozvodnu prostor přízemí stávající spojovací chodby mezi vstupním pavilonem a objektem čp. 153. (viz výkresová část). V této nové hlavní rozvodně bude umístěn nový hlavní rozvaděč DSS,

který bude napájený z rozvodny trafostanice se samostatným vývodem osazeným jisticími prvky a elektroměrem, měřícím spotřebu elektrické energie DSS.

4. Stávající kabely pro napájení lůžkového pavilonu, vstupního pavilonu a kogeneračních jednotek musejí být pravděpodobně z technických a provozních důvodů (doba rekonstrukce) nahrazeny novými kabely. Znamená to, že bude zapotřebí položit nové kabely z nového hlavního rozvaděče k pojistkovým skříním RIS vstupního pavilonu a lůžkového pavilonu. Stávající přívodní kabel kogenerace musí být zaměřený v části ústící do objektu kláštera, provedený výkop, zkrácení kabelu a jeho zavedení do propojovací skříně vně objektu kláštera. Z tohoto bodu bude položen nový kabel zaústěný do nového hlavního rozvaděče. Toto se týká rovněž kabelu kogenerace s řídícími signály.
5. Provést nové napájení pomocných objektů (dosud napájených z podružného rozvaděče RP1 v klášteře) jako jsou rozvaděč tepelného výměníku, podružný venkovní rozvaděč RP6, rozvaděč krytého bazénu a rozvaděč dílny DSS.
6. Vzhledem ke skutečnosti, že hlavní spotřeba elektrické energie se přesune do bývalé kotelny v souvislosti s přesunem hospodářských prostor DSS (kuchyně a prádelna), bude nutné řešit rozvaděč v kotelně tak, aby byl napojený na kogenerační jednotky.
7. Úpravy stavby, případné úpravy rozvodů vody, plynu, kanalizace a rozvodu tepla, které budou dotčeny.

Zásadní záležitostí, kterou bude nutné řešit je vlastní provedení rekonstrukce z hlediska časových a logických posloupaností. Prostory DSS nemohou zůstat dlouhodobě bez napájení elektrickou energií, neboť by byly mimo provoz výtahy, hospodářské zázemí DSS, osvětlení a také napájení technického zázemí (kuchyně, prádelna, vytápění, bazén). Dále bude nutné po dobu rekonstrukce zajistit náhradní zdroje pro stravování a praní prádla.

II. Zřízení centrální kuchyně, prádelny a technického zázemí v budově bývalé kotelny.

V objektu bývalé kotelny a uhelny navrhnout stavební úpravy a vestavbu:

1. **Pro zpracování návrhu stavebních úprav provést zaměření stávajícího stavu objektu.**
2. Budova kotelny s uhelnou musí být stavebně upravena vč. vestavby nových provozů prádelny, kuchyně a skladů, kanceláře pro kanceláře vedení stravovacího úseku, kancelář pro 2 skladové pracovníky kuchyně, kancelář pro šéfkuchaře a 2 x kancelář pro provozní sklad uživatele. K těmto kancelářím navrhnout sociální zařízení, šatny, denní místnost pro zaměstnance stravovacího úseku i prádelny.
3. **Provoz kuchyně a skladba jednotlivých technologických zařízení ve stravovacím provozu navrhnout na uvažovanou kapacitu přípravy 450 porcí teplých a studených pokrmů.**
4. **Provoz prádelny na plánované množství 250 kg/den.**
5. K prostoru nového stravovacího provozu musí být dobudovány přístupové komunikace, kryté vstupy pro zboží a výdej jídel, inženýrské sítě, odlučovač tuků apod.
6. Dále je plánováno zřízení nové rozvodny el. energie (je uvažováno, že bude umístěna v dnešní kanceláři skladnic, která je součástí tzv. spojovací chodby – vč. řešení hlídání čtvrt hodinového maxima a kompenzace el. energie), rekonstrukce rozvodny el. energie v bývalé kotelně.
7. Veškerá činnost bude prováděna za provozu zařízení, odstávka stravovacího provozu a prádelny musí proběhnout v co nejkratší době.
8. Potřebné technické zázemí (ÚT, TUV, VZT, lapol apod.).

V průběhu zpracování dokumentace stavby se předpokládá kontrola návrhů a úplnosti dokumentace nejméně ve 2 fázích zpracování.

Rozsah dokumentace předpokládá:

Zaměření stávajícího stavu objektů v potřebném rozsahu pro dokumentaci stavby
Dokumentace stavby v rozsahu pro územní a stavební řízení, popř. dle upřesnění a požadavku stavebníka určeného ve výběrovém řízení
PENB (Vyhláška č. 78/2013 Sb. o energetické náročnosti budov).
Inženýrská činnost

11. Údaje o území

11.1 Rozsah řešeného území

Řešené území se nachází v areálu Domova sociálních služeb Slatiňany, Klášterní 795
538 21 Slatiňany.

11.2 Dosavadní využití a zastavěnost území

Jedná se o stávající areál Domova sociálních služeb, v rámci kterého jsou objekty ubytování klientů a pro provozní činnost uživatele, venkovní zelené a parkové plochy. Část původní kotelny je využita jako stávající energocentrum, část určená k přestavbě je využívána jako sklady.

11.3 Údaje o souladu s územně plánovací dokumentací, s cíli a úkoly územního plánování

Vzhledem k tomu, že se jedná o záměr ve stávajícím areálu školy, není v rozporu s územním plánem a s cíli a úkoly územního plánování.

11.4 Seznam pozemků a staveb dotčených umístěním a prováděním stavby (podle katastru nemovitostí)

Pozemky nebo stavby dotčené vlastní stavbou (stavební objekty, inženýrské objekty, zpevněné plochy, komunikace, sítě technické infrastruktury):

k.ú. Slatiňany (okres Chrudim); 749796
st. 950; 897; 1236 -zastavěná plocha a nádvoří , poz. parcely 143/3; 285/1 -ostatní plocha ; ; 283/1 –
ovocný sad

Vlastník: Pardubický kraj, Komenského náměstí 125, Pardubice-Staré Město, 530 02
Pardubice

Hospodaření se svěřeným majetkem kraje Domov sociálních služeb Slatiňany, Klášterní 795,
53821 Slatiňany

k.ú. Slatiňany (okres Chrudim); 749796
165 - zastavěná plocha a nádvoří; 143/2 - ostatní plocha
Vlastník: Školské sestry sv. Františka Česká provincie, Radimova 33/2, Břevnov, 16900 Praha
6

12. Údaje o stavbě

12.1 Účel užívání stavby

Jedná se o budovu pro poskytování sociálních služeb.

12.2 Navrhované kapacity stavby

Navrhovaná kapacita přípravy a výroby 450 porcí teplých a studených pokrmů/den
Navrhovaná kapacita provozu prádelny je 250 kg/den.

12.3 Celkové urbanistické a architektonické řešení

- I. Jedná se změny v provedení inženýrských sítí stávajících budov
- II. Přestavbu bývalé kotelny na provozy nové kuchyně a prádelny DDS Slatiňany.

Vnitřní architektonické řešení je plně podřízeno provozním u uživatelským potřebám a nejsou tedy kladeny žádné zvláštní nebo nadstandardní požadavky na architektonické řešení dílčích konstrukcí nebo prvků.

12. 4 Základní technický popis stavby

Část objektu dotčená záměrem *I, Technické oddělení provozu Domu sociálních služeb Slatiňany, Klášterní ulice čp. 795“*, od provozu kláštera čp. 153 (stavební parcela č. 165).
se nachází ve stávajících objektech DDS Slatiňany, které jsou součástí

Část objektu dotčená záměrem *II. Zřízení centrální kuchyně, prádelny a technického zázemí v budově bývalé kotelny“* se nachází v původní kotelně a to v zahradní části východně přes ulici od původního areálu kláštera. Budova původní kotelny je využita jako stávající energocentrum a sklady.
Do této budovy je navržena vestavba, částečně 2. podlažní. Viz výkresová část.

13. Připojení na technickou infrastrukturu

Zásobování elektrickou energií

Celý areál DDS Slatiňany je napojen variantně ze:

- stávající trafostanice v ulici Klášterní s napojením do budovy Školských sester sv. Františka přes měření do DDS Slatiňany. Změna toto nevyhovujícího řešení je předmětem navržené stavby.
- Stávajícího energocentra, kde hlavním zdrojem el. energie a tepla jsou kogenerační plynové jednotky. Na tento zdroj bude připojena i navržená vestavba centrální kuchyně, prádelny a technického zázemí.

Zásobování vodou

Objekt je napojen na areálový vodovod, kapacita přípojky je vyhovující i pro realizaci záměru. Nutné ji prodloužit do objektu s propojením na část vnitřních rozvodů. Areálový vodovod je napájen variantně:

- z vlastní studně a úpravny vody DDS Slatiňany
- z veřejného vodovodního řádu

Kapacita napojení je vyhovující, vzhledem k přemístění kapacit prádelny a kuchyně se nepředpokládá zvýšená spotřeba vody.

Kanalizace splašková

Část objektu dotčená záměrem je napojena ze dvou míst na veřejnou splaškovou kanalizaci. S ohledem na stáří objektu se předpokládá nutnost provedení změny části kanalizační přípojky před budovou bývalé kotelny.

Doporučujeme provést průzkum kanalizačních přípojek, na základě kterého se rozhodne jestli je rekonstrukce nutná a případně jakým způsobem a v jakém rozsahu bude navržena. Pro kuchyň bude provedena jedna nová přípojka tukové kanalizace, která bude napojena na veřejnou splaškovou kanalizaci. Na tuto přípojku bude osazen nově navržený odlučovač tuků (lapol).

Kanalizace dešťová

Předpokládá se likvidace dešťových stávajícím způsobem.

Zásobování plynem

Do objektu je zaveden zemní plyn, kterého je využito pro kogenerační jednotky a náhradním řešením i na vytápění objektu. Navrhované připojení je dostatečné i pro realizaci záměru ve variantě s plynovými spotřebiči.

14. Dopravní řešení

Z hlediska dopravního řešení se nic nemění. Nevznikají nové nároky na příjezdové komunikace, nebo zpevněné plochy. Zásobování objektu je řešeno z prostoru Klášterní ulice stávajícím vjezdem. Navrženým záměrem se výrazně nezvyšují požadavky na intenzitu nákladní ani osobní dopravy.

15. Popis vlivů stavby na životní prostředí a jeho ochrana

Navrženým záměrem se vliv stavby na životní prostředí nezmění, jedná se o přesun kapacit v rámci areálu jednoho uživatele. Likvidace odpadních vod z kuchyně bude s napojením na lapač tuků.

16. Orientační náklady stavby

Při stanovení orientačních nákladů stavby vycházíme z cenových ukazatelů na měrnou jednotku z obdobných typů staveb:

Kód	Zakázka	Cena bez DPH	DPH základní	Cena s DPH
1	Silové rozvody EI stávající budova	350 000	73 500	423 500
2	Uvedení do původního stavu historická budova	180 000	37 800	217 800
3	Přípravné práce bourání stávající kotelna	1 530 000	321 300	1 851 300
4	Stavební konstrukce vestavby	13 500 000	2 835 000	16 335 000
5	Technologie prádelna a kuchyně	5 500 000	1 155 000	6 655 000
6	Venkovní přípojky	250 000	52 500	302 500
7	Komunikace	570 000	119 700	689 700
CELKEM		21 880 000	4 594 800	26 474 800

17. Návrh na úsporná opatření

Vzhledem k možným úsporám předpokládá uživatel v jednotlivých provozech použití stávajících zařízení a vybavení:

Stravovací provoz:

Název složky majetku	Datum zařazení	Typ	Příkon
Pánev smažící sklopná elektrická	25.06.2010	72120	9,0 kW
Pánev smažící sklopná elektrická	25.06.2010	72120	9,0 kW
Kotel varný 80 l elektrický	25.06.2010	Clasico 900	12 kW
Kotel varný 200 l elektrický	25.06.2010	KE 200	30 kW
Krouhač zeleniny	25.06.2010	HU - 1010	400 W
Robot univerzální	25.06.2010	RE 22	2,8 kW
Nářezový stroj	25.02.2010	NS 301	170 W
Konvektomat Retigo Blue Vision	29.12.2009	B 2011 b	35 kW
Šokový zmrazovač	21.09.2007	NORTECH	2 kW
Blixer	24.06.2015	4 - 3000	1 kW
Kráječ chleba	01.07.2015	HLM 52002	0,25 kW
Konvektomat	2016	min. 20 GN 1/1	cca 35 kW

Provoz prádelny:

Název složky majetku	Datum zařazení	Typ	Příkon
Pračka Electrolux	30.06.2010	W4180H (E), 20 kg	17,5 kW
Sušič Primus	26.11.2012	T 24E, 24 kg	30 kW
Sušič Primus	31.07.2013	T 24E, 24 kg	30 kW
Pračka Primus	08.09.2014	FX105, 12 kg	18,8 kW

Podrobnější údaje při zpracování dokumentace sdělí uživatel (DDS Slatiňany).

18. Orientační návrh provozního uspořádání

Část stravovacího provozu (kuchyně):

Uživatel předpokládá návrh na moderní stravovací provoz v souladu se současnými požadavky kladenými na provozovny veřejného a účelového stravování odpovídající platné hygienické legislativě (Nařízení EP a rady (ES) č. 852/2004, zákon č. 258 / 2000 Sb. a vyhláška č. 137 /2004 Sb. v platném znění) a s ohledem na stavebně konstrukční možnosti daného objektu.

uvažovaný počet připravovaných pokrmů: do 450 porcí

z toho obědy: do 450 porcí

Veškeré dohotovené pokrmy budou z výrobních prostor expedovány v obalech speciálně určených k tomuto účelu.

Použitá energie: el. síť 230/400 V, 50Hz, popř. plyn

Instalovaný příkon: cca 280 kW

Koeficient souběhu: 0,7

TECHNOLOGICKÉ A DISPOZIČNÍ ŘEŠENÍ

Dispoziční řešení daného stravovacího provozu bude navrženo podle současných poznatků gastronomie a vyhovuje hygienickým i bezpečnostním předpisům stanoveným pro přípravu teplých a studených pokrmů a odpovídá podmínkám zadání.

Uspořádáním jednotlivých provozních pracovišť a komunikací zajistí plynulou návaznost pracovních postupů v jednotlivých pracovních úsecích. Skladba technologického uspořádání umožní docílit vysokého standardu hygieny práce. Úsporností nutných pracovních operací, vyloučením křížení čistých a špinavých cest (provozů) a minimalizací požadavků na manipulaci se surovinou, s dokončenými i rozpracovanými pokrmy, se snižuje riziko sekundární kontaminace.

Provoz kuchyně, skladba jednotlivých technologických zařízení, je přizpůsobena uvažované kapacitě přípravy 450 porcí teplých a studených pokrmů. Každý z provozních úseků bude navržen dostatečně výkonnou technologií pro uvažovanou kapacitu připravovaných pokrmů.

POPIS JEDNOTLIVÝCH PRACOVNÍCH ÚSEKŮ:

Zásobování:

Zásobování stravovacího provozu bude řešeno samostatným vstupem do objektu. Zásobovací místo musí být zastřešeno a dostatečně kryto z důvodu nutnosti vykládky potravin v suchém prostředí i v případě nepříznivého počasí. Veškeré suroviny na příjmu se ukládají přímo na manipulační vozíky, aby byl vyloučen kontakt vykládaného materiálu s podlahou skladu. Dále jsou

potraviny převáženy do jednotlivých komoditně rozdělených skladů. Zásobování stravovacího provozu musí být řešeno v souladu s vypracovaným provozním řádem.

Součástí zásobovacího prostoru je plošinová váha pro převažování naskladňovaných surovin.

Ze zásobovací rampy bude navržen přístup do skladu bio odpadu.

Poznámka:

Je vhodné vybudovat v prostorách příjmu oddělenou část skladu jako uzamykatelné zádveří, od kterého má klíče i dodavatel. Zejména se jedná o příjem pečárenských výrobků v časných ranních hodinách, které takto mohou být vyskladněny a chráněny před kontaminací (ptáci, kočky, ...).

Sklad odpadu:

Odpadové hospodářství bude rozděleno do dvou kategorií:

1. Skladování organických odpadků z kuchyně.

Biologický odpad je odvážen z prostor vzniku v omyvatelných „bionádobách“ opatřených víkem a ukládán ve skladu bio odpadu v chladicí skříni vyčleněné pro biologický odpad. Jednotlivé nádoby musí být dle evropských hygienických předpisů zřetelně označeny tímto textem:

„BIOLOGICKÝ ODPAD III. KATEGORIE – NENÍ URČENO K LIDSKÉ SPOTŘEBĚ!“

Sklad bio odpadu je vybaven tlakovou sprchou pro oplach bionádob a umyvadlem pro mytí rukou.

2. Skladování komunálního odpadu z kuchyně.

Komunální odpad bude tříděn a skladován ve venkovních přilehlých prostorách podle druhu odpadu v souladu s obecnými předpisy o nakládání s komunálním podkladem.

Sklad brambor a kořenové zeleniny

Sklad brambor a kořenové zeleniny je situován v bezprostřední návaznosti na příjem, je řešen jako stavebně oddělený prostor s propojením do hrubé přípravy zeleniny. Sklad je vybaven dřevěnými podlahovými rošty a regálovou sestavou.

Hrubá příprava zeleniny

Hrubá příprava zeleniny je stavebně oddělená odvětrávaná místnost navazující na sklad brambor a kořenové zeleniny. Hrubá příprava zeleniny je vybavena nerezovým pracovním stolem se zásuvkami, policí a dřezem s pákovou baterií. Pro uskladnění zeleniny je k dispozici chladicí skříň. Pro hrubé opracování je navržena škrabka brambor a zeleniny s lapačem slupek. Příprava je vybavena podlahovou vpustí s pachovou uzávěrou. Opracovaná zelenina je převážena ve vozících do prostor kuchyně k dalšímu zpracování. K mytí rukou je k dispozici keramické umyvadlo s pákovou baterií.

Sklad obalů

V blízkosti příjmu je navržen sklad obalů přístupný z hlavní komunikační a zásobovací chodby. Sklad obalů je odvětrávaná místnost vybavená regálovou sestavou.

Sklad ovoce

Sklad ovoce je přístupný z hlavní komunikační a zásobovací chodby. Jedná se o odvětrávaný sklad vybavený regálovou sestavou a chladíci skříněmi pro uchování potravin při chladírenské teplotě.

Sklad chlazených a mražených potravin

Potraviny, které musí být uchovávány při chladírenské teplotě jsou skladovány v oddělených chladících a mrazících skříních a velkokapacitním chladícím boxu v chlazeném skladu. Tento způsob odděleného uložení je zvolen zejména s ohledem na možnost nastavení rozdílné skladovací teploty pro jednotlivé druhy potravin. Komoditní oddělení omezuje vzájemné pachové ovlivnění, zejména nebalených potravin. Při vyskladňování konkrétní potraviny není přerušován teplotní řetězec ostatních potravin. V případě technické závady je v režimu komoditního skladování minimalizováno riziko škod na uskladněných potravinách.

Suchý sklad

Potraviny nevyžadující skladování při chladírenských teplotách jsou uskladněny v suchém skladu. Pro kontrolu podmínek skladování je suchý sklad vybaven teploměrem a vlhkoměrem. Součástí tohoto odvětrávaného skladu jsou skladové regály a pracovní nerezový stůl se zásuvkou. Pro kontrolu je k dispozici stolní váha.

Sklad pečiva

Sklad pečiva je samostatný odvětrávaný sklad vybavený regálovou sestavou pro uložení pečárenských výrobků.

Příruční sklad

Příruční sklad je spojovací článek mezi skladovým hospodářstvím a výrobními prostory kuchyně. Je určen pro operativní zásobování výrobních prostor v dané pracovní směně. Je vybaven skladovými regály, chladírenským nábytkem, manipulační nerezovou plochou a kontrolní vahou.

Sklad DKP

Sklad DKP je samostatný, stavebně oddělený sklad vybavený skladovými regály.

VÝROBNÍ ÚSEKY, ČISTÉ PŘÍPRAVNÝ

Čistá přípravná zeleniny a přípravná studené kuchyně

V úseku čisté přípravný zeleniny a studené kuchyně, který bezprostředně navazuje na varnu, probíhá konečná úprava očištěné zeleniny pro další opracování.

Úsek je vybaven:

- pracovními nerezovými stoly s dřezy s pákovými bateriemi doplněnými zásuvkami pod pracovní plochou
- nástěnnou policí
- stolním krouhačem zeleniny
- chladicí skříní pro přechodné uchování očištěné zeleniny při chladírenské teplotě
- chladícím stolem
- kutrem
- nářezovým strojem
- stolní vahou
- velkokapacitním krouhačem zeleniny

Přípravná je vybavena umyvadlem pro mytí rukou, zásobníkem na papírové ručníky, dávkovačem mýdla a košem na použité ručníky.

Čistá přípravná masa

Pracovní úsek čisté přípravný masa je umístěn v bezprostřední návaznosti na pracoviště varny. Uspořádání pracoviště umožňuje práci více osob. Součástí čisté přípravný masa je pracoviště pro vytloukání vajec – shodná riziková skupina.

Úsek je vybaven:

- pracovními nerezovými plochami s odkládacími zásuvkami pro uložení pracovního náčiní
- nástěnnými policemi
- nerezovým dřezem s pákovou baterií
- řeznickým špalkem
- chladíci skříněmi pro přechodné uchování masa při chladírenské teplotě
- stolní vahou
- mlýnkem na maso
- krájecí deskou

Přípravná je vybavena umyvadlem pro mytí rukou, zásobníkem na papírové ručníky, dávkovačem mýdla a košem na použité ručníky.

Přípravná těsta

Vzhledem k charakteru stravovacího provozu a jeho kapacitě je úsek přípravy těsta situován v přímé návaznosti na varný blok.

Úsek je vybaven:

- dvěma pracovními nerezovými stoly se zásuvkami s bukovou pracovní deskou
- nástěnnými policemi
- univerzálním robotem
- stolní vahou
- chladicí skříní
- manipulačním vozíkem na plechy a gastronádoby

Přípravna je vybavena umyvadlem pro mytí rukou, zásobníkem na papírové ručníky, dávkovačem mýdla a košem na použité ručníky.

Kuchyně – varna

Zařízení pro tepelnou úpravu potravin může být seskupeno do několika funkčních celků. Návrh varné technologie bude splňovat kritéria výkonnosti, kvality a bezpečnosti práce. Nad varnými centry jsou umístěny odsávací zákryty s osvětlením, tukovými filtry a odvodem kondenzátu.

Skladba varného ostrova 1:

- elektrický sporák se 4mi plotýnkami
- elektrický tálový sporák
- neutrální plocha
- elektrická fritéza
- elektrická smažicí pánev sklopná 80 l (2 ks)
- neutrální plocha
- elektrický varný kotel 80 l

Boční strany varného ostrova ukončují neutrální pracovní plochy.

Skladba varného ostrova 2:

- elektrický varný kotel cca 270 l
- neutrální plocha
- elektrický varný kotel cca 150 l (2 ks)

Boční strany varného ostrova ukončují neutrální pracovní plochy.

Skladba konvektomatů – přístěnné uspořádání:

- elektrický bojlerový konvektomat s 10 vsuny na GN 2/1 (2 ks)
- elektrický bojlerový konvektomat s 20 vsuny na GN 1/1

Součástí varného bloku má být dostatek neutrálních pracovních ploch a pojízdných manipulačních vozíků. Některé pracovní stoly mohou být řešeny jako pojízdné, čímž lze operativně řešit dotaci pracovní plochy na jednotlivých pracovištích. Voda sloužící pro přípravu pokrmů v konvektomatech je upravována v automatickém změkčovači vody.

Šokové zchlazování

Úsek šokového zchlazování plynule navazuje na pracoviště tepelné úpravy potravin.

Úsek je vybaven:

- šokovým zchlazovačem (zmrazovačem)
- manipulačním vozíkem
- pracovním nerezovým stolem se zásuvkami
- chladícími skříněmi
- mrazícími skříněmi

Potraviny, zchlazené, případně zmrazené, předepsaným způsobem jsou bezprostředně po ukončení zchlazování nebo zmrazování uloženy v chladicí nebo mrazicí skříni při teplotách +2 až +4°C, případně -18°C.

V přímé návaznosti na varnu je situován úsek pro porcování pokrmů a jejich přípravu na expedici.

Expedice

Pracovní úsek expedice pokrmů bezprostředně navazuje na pracoviště varny i pracoviště šokového zchlazování, resp. banku zchlazených eventuelně zmražených pokrmů.

Úsek je vybaven:

- nerezovým pracovním stolem se zásuvkou a policí
- nástěnnou policí
- pojízdnou vodní lázní na 3GN 1/1 (2 ks)
- transportním vozíkem na termoporty.

Součástí expedice je i pracoviště pro porcování chleba a chladnička pro případné uchovávání vzorků.

Pracoviště je vybaveno umyvadlem pro mytí rukou, zásobníkem na papírové ručníky, dávkovačem mýdla a košem na použité ručníky.

Umývárna a sklad přepravních obalů

V přímé návaznost na expedici i na zásobovací koridor je situována umývárna a sklad přepravních obalů. Prostor skladu od umývárny je stavebně oddělen příčkou.

Úsek je vybaven:

- nerezovým stolem s velkoobjemovými dřezy
- tlakovou sprchou
- sestavou skladových regálů

Umývárna provozního nádobí

Provozní nádobí je sváženo z varny do úseku mytí provozního nádobí. Tento úsek je vybaven odkládacím stolem, kde jsou zbytky pokrmů umístovány do vyčleněné bionádoby. Nádobí je předmýváno ve velkém dřezu s tlakovou sprchou. Provozní nádobí je umýváno v myčce na provozní nádobí a ukládáno do vyčleněných regálů.

Prostor nad myčkou je osazen odsávací digestoří s osvětlením, tukovými filtry a odvodem kondenzátu.

Voda používaná k mytí nádobí je upravena v automatickém změkčovači vody. Pracoviště je vybaveno kombinovanou výlevkou s umyvadlem.

Poznámka:

V souladu se zákonem č. 174/2003 v platném znění musí být na stravovací provoz vypracován systém kritických bodů (HACCP).

Část prádelny:

Návrh technologického vybavení:

Výběr technologického zařízení stavby vychází z požadavku na množství vypraného prádla za směnu, z kapacitních možností navržené technologie a stávajícího stavu navrhovaného architektonického řešení prostorů prádelny, požadavků na vybavení prádelny dle vyhlášky 195/2005 Sb., kterou se upravují podmínky předcházení vzniku a šíření infekčních onemocnění a hygienické požadavky na provoz zdravotnických zařízení a ústavů sociální péče dle §108 odst. 1 zákona č. 258/2000 Sb.

Výchozí podklady

Množství vypraného prádla - 1800kg/týden.

Plánované množství prádla - cca 250 kg/den

Popis technologie

Příjem prádla

Příjem a třídění špinavého prádla bude probíhat v prostoru hlavního praní prádelny, kam se prádlo dopraví buď v textilních vacích z jednotlivých oddělení nebo ve vozících s hygienickou plachtou, roztřídí se podle sortimentu, materiálu a stupně znečištění. Špinavé prádlo se třídí ručně obsluhou na jednotlivé prací dávky a pro jednotlivé pračky.

Praní prádla

Špinavé prádlo se bude prát v cca třech vysokoobrátkových klasických pračkách s odstředováním dle druhu zašpinění. Pračky jsou vyhřívané elektřinou a jsou vybaveny mikroprocesorovým programátorem, umožňujícím úpravy pracích programů podle potřeb organizace v souladu s hygienickými předpisy vyhlášky č. 195/2005 Sb. .

Provoz prádelny se řídí vyhl. č. 195/2005 Sb. a provozním řádem prádelny.

Pro přepravu vypraného prádla se používají vozíky na mokré prádlo. Po vyprání se prádlo suší a žehlí ve společné místnosti.

Sušení prádla

Sušení prádla bude probíhat ve dvou bubnových sušičích s elektrickým ohřevem o náplni prádla cca 30 kg. Prádlo pro žehlení se bude předsušovat na zbytkovou vlhkost 35÷40%, která je optimální pro žehlení ve válcovém žehliči. Froté ručníky, utěrky, teplákoviny, krepované látky a přikrývky se budou sušit do sucha. Na sušičích lze nastavit teplotu sušení, čas sušení a chlazení, aby nedocházelo k lomu textilních vláken. Po předsušení se prádlo roztřídí a připraví k žehlení. Odtah vlhkosti ze sušičů je proveden samostatným sběrným potrubím.

Žehlení prádla

Rovné prádlo se žehlí na válcovém žehliči o průměru žehlicího válce cca ø330mm a vkladací šířkou 1600mm s plynulým nastavováním rychlosti žehlení v rozsahu 1÷6m/min. a nastavováním žehlicích teplot 160÷175°C. Ve válcovém žehliči je vyhříván žehlicí válec el. topnými tělesy uloženými uvnitř po celé délce žehlicího válce. Vyžehlené prádlo se složí a uloží do připravených pojízdných regálů. Po vyvětrání se převezí do prostoru skladu čistého prádla.

Tvarové prádlo bude žehleno na žehlicím lise s žehlicí deskou cca 1190 x 220÷360 mm, vybaveného k ohřevu elektrickým bojlerem a propařováním žehleného prádla. Drobné a osobní prádlo se bude žehlit na profesionálním žehlicím prkně s odsáváním.

Vyžehlené prádlo se složí do připravených přepravních vozíků a uloží se buď do skladu čistého prádla do připravených regálů nebo se dopraví na jednotlivá patra domova důchodců. Froté prádlo, teplákoviny a krep se po usušení pouze poskládají a uloží. Při žehlení bude vytříděno poškozené prádlo, jehož oprava se bude provádět v určené místnosti.

Stlačený vzduch

Pro provoz prádelenského lisu je nutný přívod stlačeného vzduchu.

Tlak 0,6-0,7 MPa

Spotřeba 0.9 - 1.5 m³/ hod. (10-25l/min)

Výroba stlačeného vzduchu může být zajištěna pístovým kompresorem o dostatečném výkonu.

Spotřeba vody:

Orientační spotřeby:

cca 300 l/hod - studená voda

cca180 l/hod - teplá voda 60°C

Požadavky na odvětrání

Pro větrání prádelny je doporučeno navrhnout centrální nucené větrání. Návrh na větrání je dle příslušné vyhlášky s ohledem na počet osob, tepelných zisků a minimální výměny daného prostoru.

Bubnové sušiče, válcový žehlič a žehlicí lis odebírají vzduch z prostoru, v němž jsou umístěny pro sušení vlhkého prádla a zabudovaným ventilátorem jej odsávají přes prachový filtr do venkovního prostoru samostatným potrubím.

Množství odvedeného vzduchu ventilátory za hodinu provozu musí nahradit stejné množství přiváděného vzduchu.

Bubnové sušiče a válcový žehlič produkují horký vlhký vzduch a hořlavý textilní prach. Z důvodu snížení rizika požáru a zdravotních problémů, musí být odvod par vyveden do exteriéru. Odtah vzduchu každého spotřebiče doporučujeme provést samostatně.

ZÁZEMÍ ZAMĚSTNANCŮ

Denní místnost

Denní místnost pro odpočinek v práci je vybavena stolem a sedacím nábytkem odpovídající počtu pracovníků na směně. Místnost je vybavena kuchyňskou linkou a chladničkou.

Šatna

Šatna je rozdělena na pánskou a dámskou část s odpovídajícím počtem skříněk dělených na pracovní a civilní oděv.

Sociální zařízení

Sociální zařízení je samostatné pro muže a ženy. Je přístupné vždy z dané šatny. Sociální zařízení je vybavenou předsíní s keramickým umyvadlem a pákovou baterií. Součástí sociálního zařízení je i sprcha.

Úklid

Na společném podlaží s výrobními prostory je umístěna úklidová komora, která obsahuje výlevku a regál pro uložení úklidových prostředků a pomůcek.

Kanceláře

Předpokládá se návrh kanceláře vedení stravovacího úseku, kancelář pro 2 skladové pracovníky kuchyně, kancelář pro šéfkuchaře a 2 x kancelář pro provozní sklad uživatele.

Poznámka:

V souladu se zákonem č. 174/2003 v platném znění musí být na stravovací provoz vypracován systém kritických bodů (HACCP).

OBEČNĚ PLATNÉ STAVEBNĚ TECHNICKÉ POŽADAVKY

Dveře:

Úprava dveří se řídí provozem a účelem místnosti tak, aby byla zajištěna dostatečná šířka průchodů a splněny požadavky požárně bezpečnostních předpisů. Je nutné si uvědomit, že i volba šířky dveří hraje roli jako parametr při zpracování systému kritických bodů – HACCP. Pokud je to účelné a kapacita skladových prostor umožňuje ukládání zboží přímo na paletách, je vhodné volit šířku dveřních zárubní pro průjezd paletového vozíku, tj. min. šířka 1000 mm.

Z uvedeného důvodu by neměly být vnitřní i vnější dveře opatřeny prahem. Dveře do skladů potravin a všechny vstupní dveře by měly být z obou stran opatřeny např. ochranným plechem do výšky alespoň 200 mm (nebo jiným vhodným způsobem) proti vnikání hlodavců. Povrch dveří musí být omyvatelný, v případě potřeby dezinfikovatelný.

Okna:

Parapety oken, včetně oken a okenních rámců se navrhují tak, aby se zabránilo hromadění nečistot, musí být omyvatelné, v případě potřeby i dezinfikovatelné. Ovládání oken musí být přístupné z podlahy. Okna, která jsou otevíratelná do venkovního prostředí, musí být opatřena účinnou sítí, kterou lze při čištění snadno vyjmout, a která znemožní vnikání hmyzu do výrobních prostor.

Podlahy:

Podlahy všech provozních místností musí být lehce omyvatelné, snadno čistitelné, trvanlivé, odolné proti mechanickému poškození, bezprašné, nehlučné, netoxické a nesmí být kluzké. V místech s vlhkým a mokřím provozem musí být vodotěsné.

Povrchy stěn:

Povrchy stěn se řídí účelem místností. Obecně musí být všechny stěny v potravinářském provozu snadno čistitelné a netoxické. Veškeré výrobní prostory jako jsou kuchyně, umývárny nádobí, přípravny, stejně tak prostory hygienického příslušenství a sklad odpadků apod. se opatřují omyvatelným povrchem stěn. V daném případě je vhodný povrch dezinfikovatelný. Tomuto účelu nejlépe vyhovuje keramický obklad do výše předpokládaného znečištění. Doporučujeme obklad do výše podhledu. Ve všech ostatních místnostech doporučujeme omítky stěn a stropů hladké štukové, pouze v místnostech technického příslušenství lze použít omítku vápennou hladkou. Stěny hlavních dopravních cest je vhodné opatřit ochrannými lištami ve výši cca. 150 – 400 mm.

Stropy:

Stropy a stropní instalace musí být konstruovány a opatřeny takovou povrchovou úpravou, aby se zabránilo hromadění nečistot a omezila kondenzace, růst nežádoucích plísní a odlupování částeček.

Vzduchotechnika:

Při plánované varné kapacitě je nutné zabezpečit nucenou výměnu vzduchu, případně doplněnou o rekuperační jednotku. V prostorách, kde dochází k nadměrné tvorbě vodních par a tepla, tj. varné celky a umývárny provozního nádobí, (event. v prostorách umývání přepravní obalů) je nutné osadit odsávacími zákryty. Vzhledem k tomu, že tato zařízení jsou nepřetržitě v teplém a vlhkém prostředí, je nutné je konstruovat z korozivzdorných materiálů.

Odsávací digestoře je nutné osadit tukovými filtry a uzpůsobit pro odvod kondenzátu. Prostor nad odsávacím zákrytem doporučujeme uzavřít až k podhledu, aby se vyloučilo usazování mastných, obtížně čistitelných nečistot.

Nucenou výměnu vzduchu je nutné zabezpečit i ve skladovacích prostorách, pokud zde není možnost přirozeného větrání.

B) VÝKRESOVÁ ČÁST

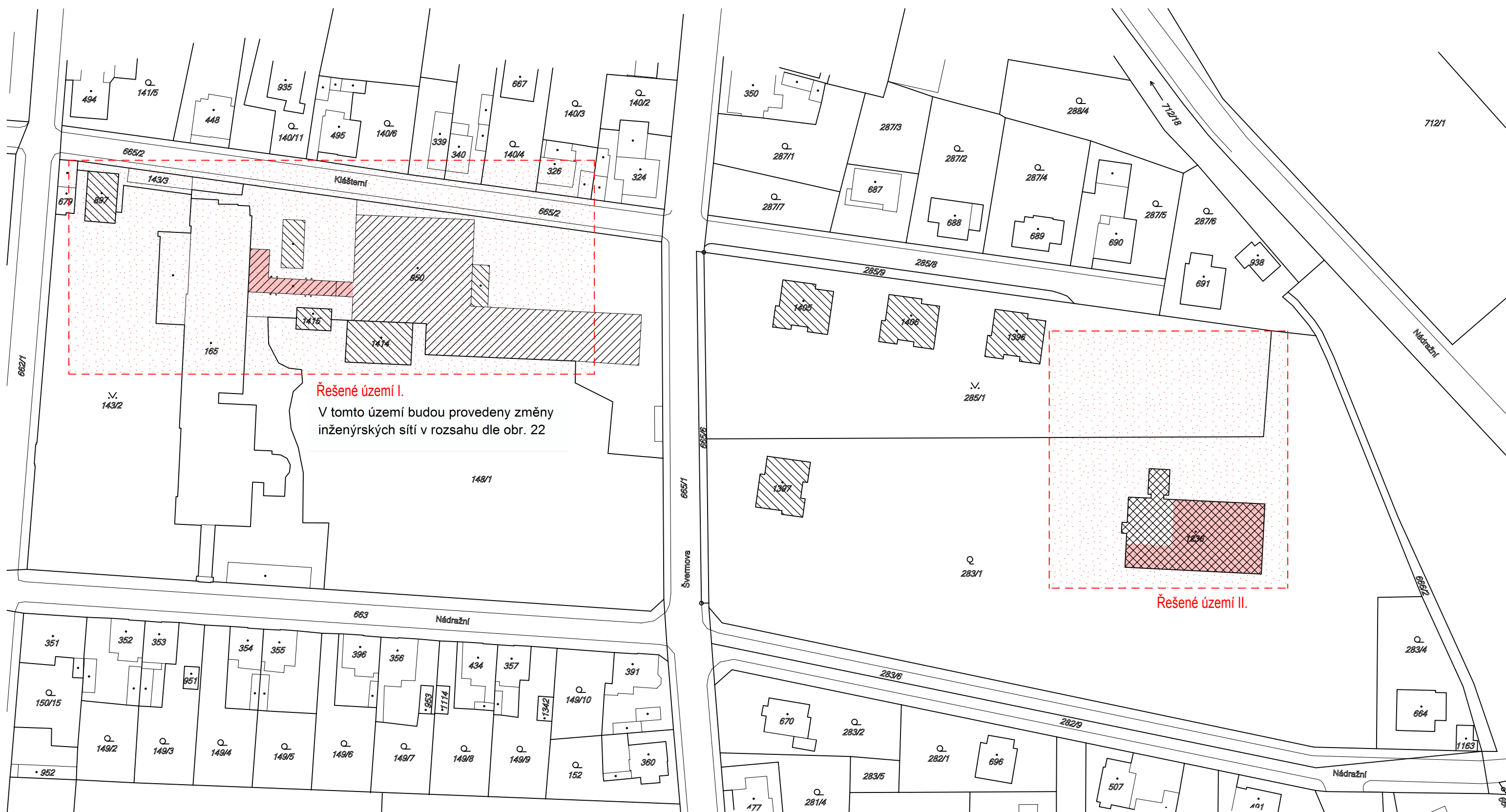
- 21. Situace - katastrální mapa 1:1000
- 22. Koordinační situace I. část 1:500
- 23. Koordinační situace II. část 1:500
- 24. Dispoziční koncept 1. NP
- 25. Dispoziční koncept 2. NP

"DSS Slatiňany - Centrální kuchyně, prádelna a technické zázemí"

TECHNICKÝ POPIS ZÁMĚRU

B

Zřizovatel: Pardubický kraj, Komenského náměstí 12, 5532 11 Pardubice

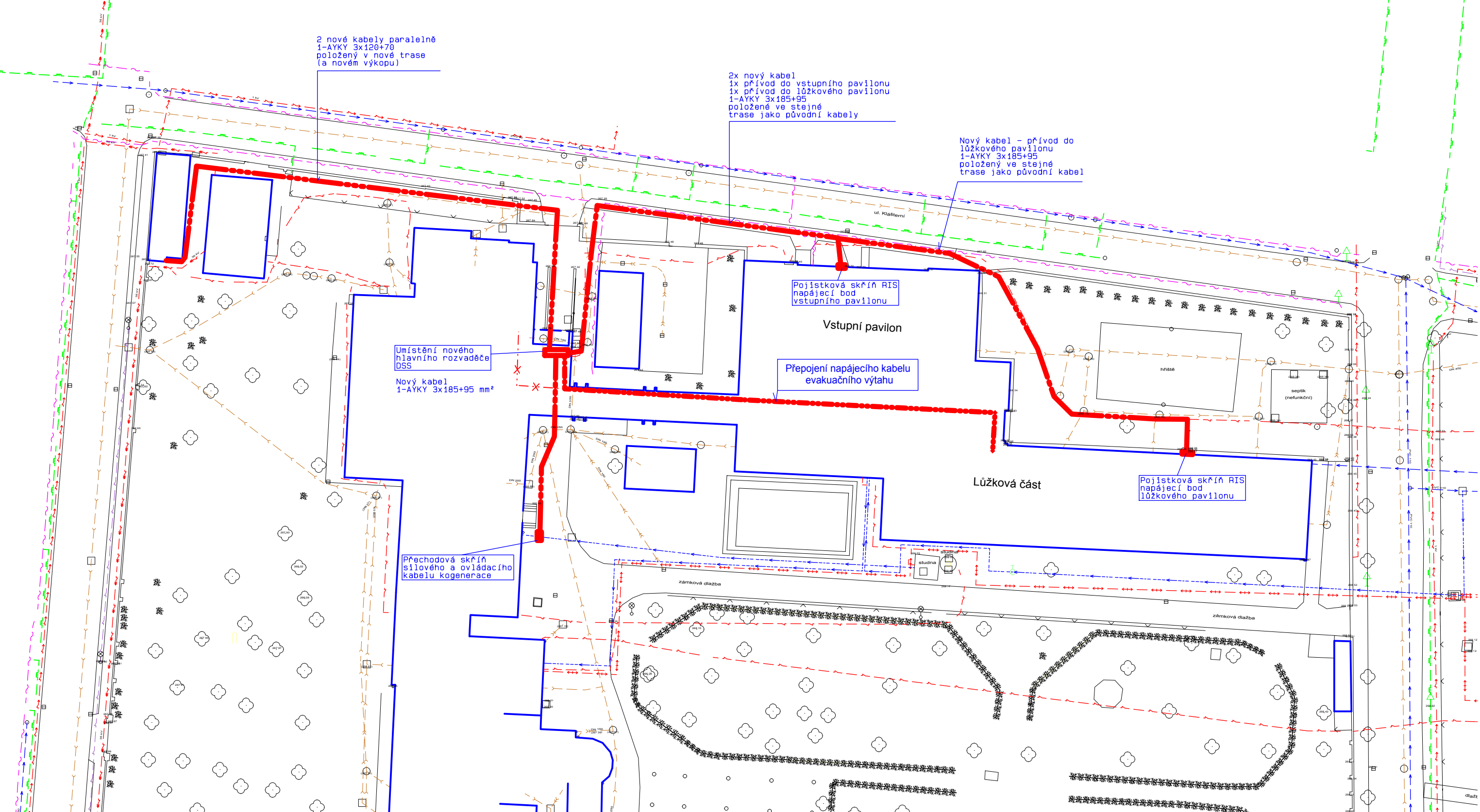


"DSS Slatiňany - Centrální kuchyně, prádelna a technické zázemí"

Situace - katastrální mapa
1:1000

21

Zřizovatel: Pardubický kraj, Komenského náměstí 12, 5532 11 Pardubice

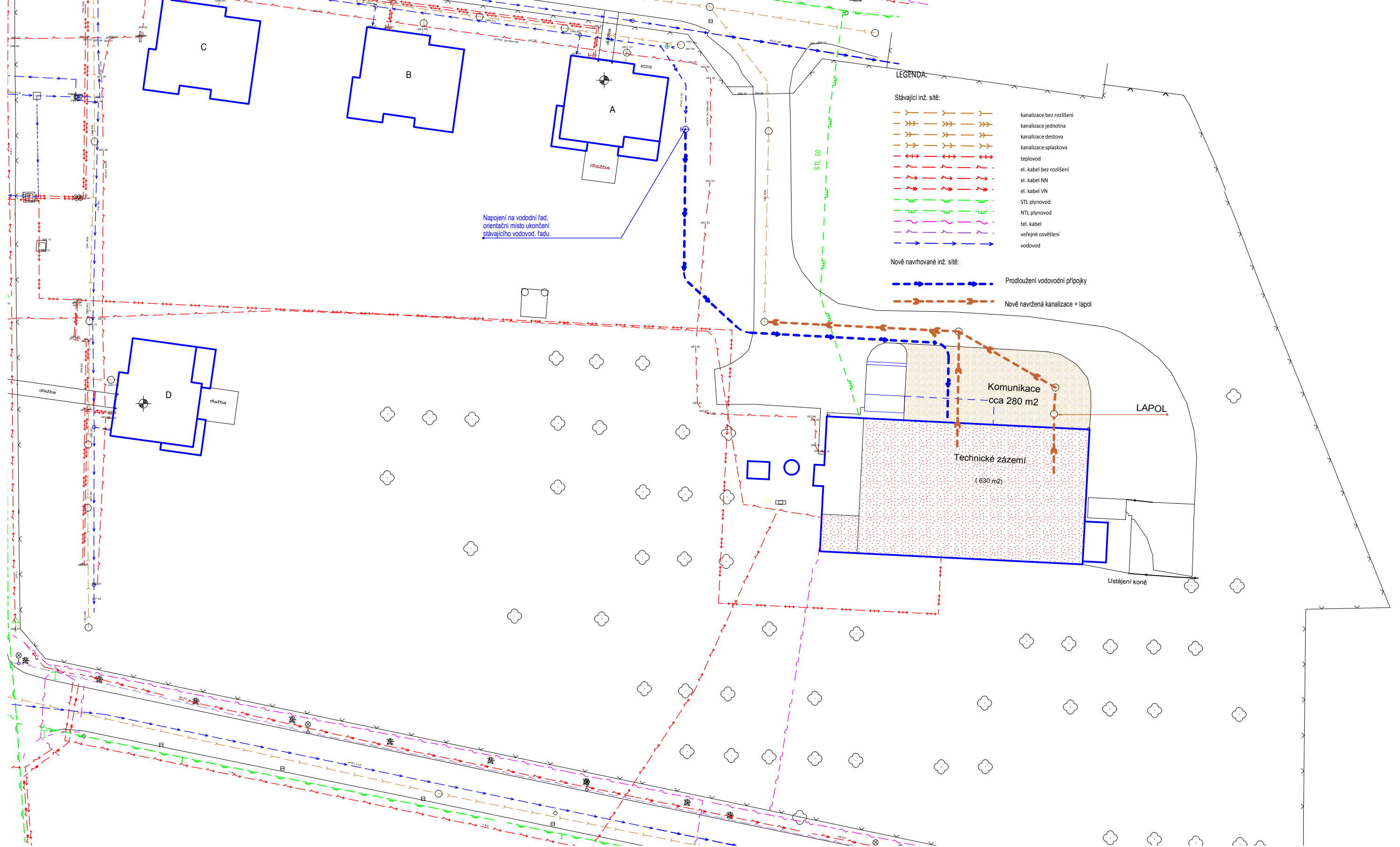


"DSS Slatiňany - Centrální kuchyně, prádelna a technické zázemí"

Koordinační situace I. část
1:500

22

Zřizovatel: Pardubický kraj, Komenského náměstí 12, 5532 11 Pardubice

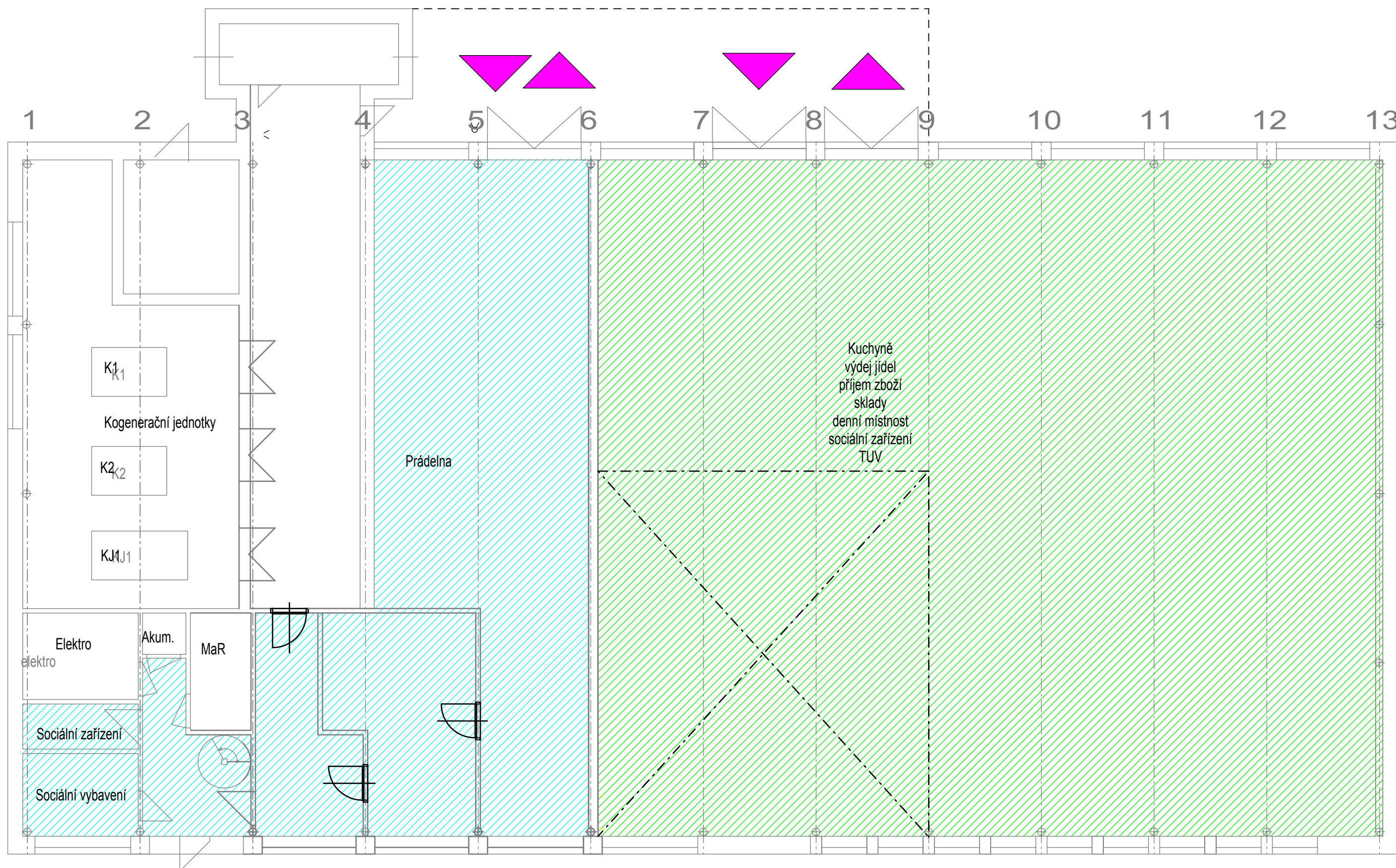


"DSS Slatiňany - Centrální kuchyně, prádelna a technické zázemí"

Koordinální situace II. část
1:500

23

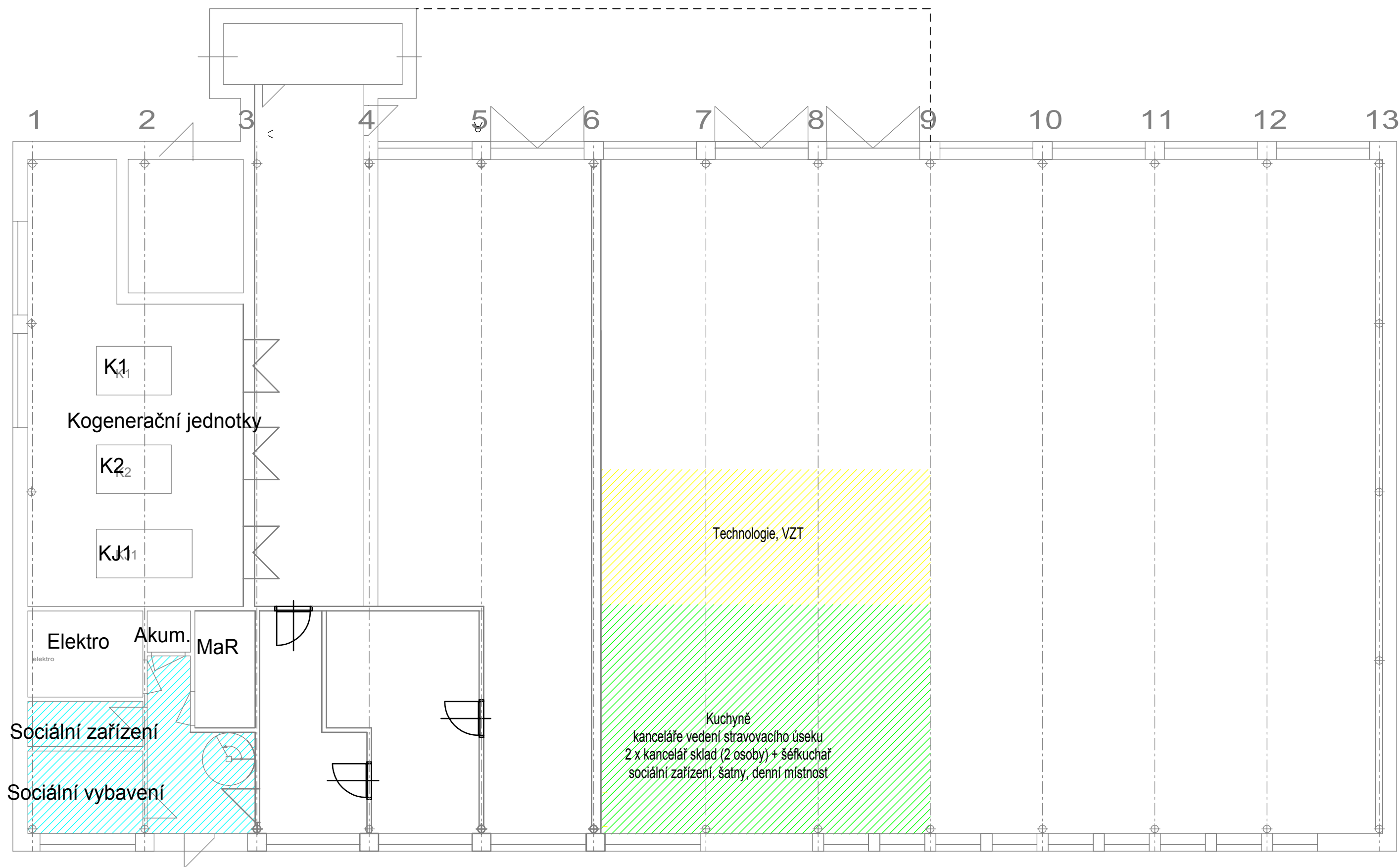
Zřizovatel: Pardubický kraj Komenského náměstí 12, 5532 11 Pardubice



"DSS Slatiňany - Centrální kuchyně, prádelna a technické zázemí"

Dispoziční koncept
1. NP

24



"DSS Slatiňany - Centrální kuchyně, prádelna a technické zázemí"

Dispoziční koncept
2. NP

25

Zřizovatel: Pardubický kraj Komenského náměstí 12, 5532 11 Pardubice



"DSS Slatiňany - Centrální kuchyně, prádelna a technické zázemí"

Příloha:
Fotodokumentace stávajícího stavu

C

Zřizovatel: Pardubický kraj, Komenského náměstí 12, 5532 11 Pardubice