
TECHNOLOGIE STRAVOVÁNÍ
SPOLEČNÉ POVOLENÍ – JEDNOSTUPŇOVÝ PROJEKT

TECHNICKÁ ZPRÁVA

Akce:

**NOVOSTAVBA ZAŘÍZENÍ PRO VÝCHOVU A
VZDĚLÁVÁNÍ DĚTÍ FORMOU DĚTSKÝCH SKUPIN**

Na pozemku p. č. 1627/1 v k. ú. Suchdol, obec Praha

Vlastník objektu:

**Česká zemědělská univerzita v Praze, Kamýcká 129, Praha
6, PSČ 160 00**

Navrhovatel a dodavatel:

Ing. Štefan Miko,

DODAVATELSKÉ SLUŽBY-CZ, DIVIZE: TECHNOLOGIE GASTRO,

Za Mlýnem 1721, 253 01, Hostivice,

tel.: +420 724 239 411, tel.: +420 324 145 900, fax.: +420 324 145 900

Datum: Srpen 2023



Obsah:

1. Úvod

2. Provozně-technické řešení

3. Technologická zařízení

4. Údržba

5. Hygiena pracovního prostředí a sanitace

6. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci

1. ÚVOD

Předmětem této části dokumentace je zpracování technologické koncepce gastronomického provozu ve výše uvedeném objektu, tj. návržení dispozice jednotlivých místností a jejich vybavení s ohledem na jejich provozní, hygienické a bezpečnostní předpisy dle sbírky zákonů č.258/2000 a vyhlášky č. 137/2004 Sb., s podporou systému zpracování HACCP, o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných, dále dle novely č. 602/2006 Sb. dotčené vyhlášky č. 137/ 2004 Sb., a dle nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 ze dne 29. dubna 2004 o hygieně potravin.

Záměrem investora ČZU Praha je zajistit při praktickém provozování předškolních dětských skupin výdejní gastronomický provoz s kapacitou obědů a svačinek pro cca 66 dětí a 8 pokrmů pro přítomný personál.

Stávající funkční produkční gastroprovoz, předurčený pro dodávku pokrmů se nachází v docházkové vzdálenosti cca 200 m. Připravená strava se bude dovážet v certifikovaných izolačních přepravních termoportech, garantující zachování a neporušení teplotního řetězce dle HACCP. Mytí přepravních obalů lze realizovat ve stávajícím produkčním provozu.

V novém stavebním objektu vzniknout 3 dětské skupiny v počtu 24 + 21 + 21 dětí. Dvě skupiny, 24 + 21 dětí se dispozičně nachází v 1.NP a jsou gastronomicky obsluhovány z jedné výdejní kuchyňky. Třetí skupina s počtem 21 dětí je umístěna v 2.NP a rovněž její stravovací obslužnost zajišťuje stavebně oddělená výdejní kuchyňka. Principiálně výdejní kuchyňky budou sloužit k teplotnímu uchování teplé a studené stravy, k vlastnímu obslužnému výdeji stravy, k zajištění nápojové pitné režimu a k omývání stolního nádobí (popř. v časovém oddělení k omytí provozního nádobí). Na každém patře bude k dispozici úklidová místnost.

Provozovatel dále zajistí podle vyhlášky č.137/2004 Sb, § 38, systém kontroly kritických bodů (HACCP), jejich evidenci a kontrolu, podle požadavků zmíněné vyhlášky – poznámka: ačkoliv zmíněná vyhláška v původním znění již legislativně neplatí, doporučujeme v přiměřené míře aplikovat její některé požadavky, které napomáhají splnit hygienické požadavky kladené na stravovací služby.

Podle vyhlášky č. 252/2004 Sb. v aktuálním znění, příloha č. 4, kterou se stanoví hygienické požadavky na pitnou a teplou vodu a četnost a rozsah kontroly pitné vody, je provozovatel podle množství spotřebované vody m3/den povinen pravidelně dělat krácené (min. 1 rozbor/ rok) a úplné rozborů (min. 1 rozbor / 2 roky) pitné vody ve vnitřním objektu stravovacího provozu.

Podkladem pro zpracování projektu části gastrotechnologie byly stavební výkresy s dispozicí objektu v počítačové formě (dwg) a konzultace s projektantem.

Dispoziční řešení jednotlivých místností a technologické vybavení gastronomického provozu je patrné z výkresové dokumentace. Celý výdejní provoz se nachází na 1.NP. a 2.NP.

Navržené zařízení a stroje pro technologické zpracování potravin vypsané v soupisu zařízení s vyznačenými hodnotami připojovacích míst jsou schváleny státními zkušebními a jsou sortimentem výše uvedené projekčně-dodavatelské firmy.

Denní kapacitní údaje :

- ❖ Počet dětí cca..... 66 míst
- ❖ Předpokládaný počet personálu 8 osob
- ❖ instalovaný el. příkon..... 27,7 kW
- ❖ současnost (koef. 0,8)..... 22,2 kW

2. PROVOZNĚ-TECHNICKÉ ŘEŠENÍ

Zásobování:

Zásobování bude realizováno chodbou do výdejní kuchyňky viz výkres.

Doprava a manipulace s materiálem

Manipulace se zbožím se předpokládá ručně eventuelně malou skladovou mechanizací.

Pro vertikální dopravu mezi 1.NP a 2.NP lze také využít osobní výtah.

Skladování

Jídlo se bude dovážet a teplotně udržovat v přepravních certifikovaných termoportech.

Rychle se kazící suroviny budou ukládány do chladících skříně, při zachování odděleného uložení produktů.

Balené suché potraviny jako cukr, sirupy, čaj apod. budou uloženy v uzavřené dvoupolicové nástěnné skříně.

Mycí prostředky budou uloženy na polici v úklidové komoře.

Výdejní kuchyňka školky

Slouží k výdeji pokrmů, přípravě svačinek a k výrobě nápojů pro školku. Kuchyně obsahuje tyto provozní úseky:

- mytí nádobí – úsek mytí nádobí je vybaven průmyslovou myčkou zajišťující oplachovou sanitaci nádobí vodou 85 °C, dále mycím dřezem 400x400x250, a odkladovým stolem nad myčkou
- pracovní úsek pro servírování stravy a mikrovlnnou troubu pro možnost ohřátí mléka nebo dietní stravy
- chladicí skřín – pro uložení studených přílohových salátů, svačinek a ovoce
- kuchyně je dále vybavena umyvadlem pro mytí rukou s teplou tekoucí a studenou vodou, zásobníkem mýdlo a jednorázové ručníky.

Odpadky:

Odpadky kumulované v úseku mytí stolního nádobí budou vkládány do vyvložkované nádoby na odpad. Vložka v nádobě je voděnepropustná a na jedno použití. Odpadky dále budou zpracovány v rámci odpadkového hospodářství objektu.

Sociální zařízení :

Personál (svačínářka nebo učitelka) bude využívat WC personálu školky.

Šatny :

Personál má společnou šatnu a vlastní hygienický průkaz. Šatny jsou vybaveny šatními skříňkami umožňující separované uložení civilního a pracovního oděvu s možností odvětrání šatních prostorů.

Úklid :

Pro sanitační a úklidové potřeby kuchyně je provoz vybaven výlevkou a nástěnnou policí pro uložení úklidových prostředků.

Termoporty :

Předpokládá dovoz 3 termoportů naplněných stravou. Termoporty budou omývány v produkčním stravovacím provozu.

3. TECHNOLOGICKÁ ZAŘÍZENÍ - VŠEOBECNÁ ČÁST

Technologické zřízení pro zpracování, uchování a výdej pokrmů, mycí stroje, chlazené vitriny, chladicí skříně jsou navrženy od tuzemských a zahraničních výrobců. Ostatní nerezová zařízení, stoly, dřezy, regály, nástěnné police a skřínky jsou navrženy od tuzemských výrobců.

Výše popsaný gastronomický provoz nemá negativní vliv na životní prostředí.

4. ÚDRŽBA - VŠEOBECNÁ ČÁST

Zařízení stravovací části je náročné na pravidelnou preventivní údržbu, tj. plánovité 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, čisticí stroje), nečistit pomocí stříkající vody z hadice. Požaduje se provedení el. instalace zásuvek a vypínačů pro podmínky čištění do výše obkladu v provedení do vlhka.

5. HYGIENA PRACOVNÍHO PROSTŘEDÍ A SANITACE – VŠEOBECNÁ ČÁST

Nedílnou součástí zařízení stravovacího provozu je sanitační řád, který zahrnuje soubor opatření zajišťujících technologické a hospodářské podmínky pro uskutečňování a plnění hygienických a protiepidemiologických požadavků vyplývajících ze směrnice a hygienických požadavků na pracovní prostředí vydané Ministerstvem zdravotnictví ČR.

6. BEZPEČNOST A OCHRANA ZDRAVÍ PŘI PRÁCI - VŠEOBECNÁ ČÁST

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 a zvláště s vařícím tukem, kde je dosahována teplota přes 180 °C. Při manipulaci s horkými nádobami apod. 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.

Spotřebiče a zařízení musí být chráněny nulováním a pospojením

Vypracoval: Ing. Štefan Miko, 16. 8. 2023