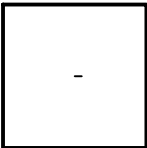


autorizační razítko	pare	revize
---------------------	------	--------



±0,000 = 160,850 m n.m.

autorizovaná osoba	autor projektu	vypracoval(a)	<div>LIVINGSTAV</div> <div>Ateliér: Hlinky 407/138a, 603 00 Brno, www.livingstav.cz, info@livingstav.cz, +420 606 374 102; ID DS: yr7iucj</div> <div>VEŠKERÉ INFORMACE NA TOMTO VÝKRESE JSOU DUŠEVNÍM VLASTNICTVÍM FIRMY LIVINGSTAV S.R.O., BEZ SOUHLASU NESMÍ BÝT KOPÍROVÁNY A POSKYTOVÁNY TŘETÍ OSOBĚ</div>	
Ing. Klára Konečná	Ing. Klára Konečná	Ing. Václav Nevřiva		
investor	Město Břeclav, Náměstí T.G.Masaryka 42/3, 690 02 Břeclav			
místo stavby	Písničky 1745/30, 690 03 Břeclav; k.ú. Břeclav, parc. č. 1108 a 3865			
název akce	Dětská skupina Písničky Břeclav		stupeň	DUR+DSP
			číslo zakázky	L23-236
stavební objekt	SO01 - Dětská skupina		datum	06/2024
			formát	A4
část projektu	D.1.4.4. Gastrotechnologie		měřítko	číslo výkresu
název výkresu	Technická zpráva		-	D.1.4.4-001

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 Písníky Břeclav, Písníky 1745/30, 690 03 Břeclav.

Provozně se jedná o dvě výdejny jídel – jedna v 1NP a druhá ve 2NP, do kterých budou přiváženy již hotové pokrmy, s odbytem do dvou odbytových úseků 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. 852/2004, zákon č. 258 / 2000 Sb. v platném znění).

Základní parametry stravovacího provozu:

Počet vydávaných obědů:	50
Použité energie:	elektřina
Počet zaměstnanců na směnu:	2
Druhy připravovaných pokrmů:	obědy, dopolední a odpolední svačinky
Druhy připravovaných nápojů:	čaj, sirupy

2. Dispoziční uspořádání

Výdejny budou situovány v 1NP a 2NP objektu. Do provozu se bude vcházet přes vstupní halu, která bude sloužit k navážení pokrmů a ze které bude přístup do výdejny. Výdejna bude rozdělena do jednotlivých úseků, a to úseku mytí nádobí a úseku výdeje. Ve 2 NP pak bude situována druhá výdejna, která bude přístupná z herny a která je rozdělena do úseků mytí nádobí a výdeje.

K převážení pokrmů mezi výdejny bude používán jídelní výtah, v kterém budou pokrmy transportovány v uzavřených gastronádobách. Ve 2NP bude dále vyhrazeno zázemí pro zaměstnance, které se bude skládat z šatny a wc.

V provozu budou také v každém podlaží vyhrazeny úklidové místnosti.

3. Provozní řešení

Mytí termoportů

Mytí přepravních nádob – termoportů bude probíhat ve vyhrazeném dřezu, ve výdejně v 1NP. U dřezu bude osazena vodovodní baterie se sprchou a nástěnná police.

Výdej

Pokrmy se budou přivážet hotové a do času výdeje budou v gastronádobách uloženy a udržovány při patřičné teplotě ve vyhřívaných vanách. V 1NP budou udržovány ve vyhřívaném vozíku o kapacitě 2xGN1/1 a ve 2NP pak ve vestavěných výdejních vanách o kapacitě 2xGN1/1. Pokrmy budou žákům roznášeny na místa. Bude vydáván jeden druh polévky a jeden druh hlavního jídla.

Dále zde bude probíhat příprava dopoledních a odpoledních svačinek. Pomazánky se budou dodávat již hotové a mazat se budou v jednotlivých výdejnách. K dočasnému uskladnění bude sloužit chladnička, která bude umístěna v úsecích přípravy.

Nápoje pro děti se budou připravovat pomocí výrobku horké/studené vody, které budou umístěny v každé z výdejen.

Dále budou v obou výdejnách umístěny pracovní plochy, nad kterými budou osazeny police a umyvadlo se sanitárním příslušenstvím – dávkovačem mýdla a podavačem ubrousků.

Mytí nádobí

Špinavé nádobí budou zaměstnanci od žáčku odnášet do úseku mytí nádobí, kde bude následně zakládáno do košů a umyto v myčce. Součástí úseku bude také dřez se sprchovou baterií.

Mytí gastronádob po výdeji bude probíhat v myčce v 1NP, která bude mít za tímto účelem zvýšenou zásuvnou výšku.

Úklid

Pro zajištění úklidu bude vyhrazena samostatná místnost, která bude vybavena výlevkou, a to v každém z podlaží.

Zázemí pro zaměstnance

Pro zaměstnance provozu bude vyhrazena šatna. Šatna bude vybavena skříňkami pro oddělené uložení pracovního a civilního oblečení, a wc s předsíňkou.

Odpady

Odpady budou ukládány v rámci odpadového hospodářství školy do kontejnerů na tříděný odpad. K dočasnému uložení bioodpadu bude sloužit vyhrazená chladnička v prostoru skladu v 1NP.

4. Obecné požadavky

Ve všech místnostech bude řešena odpovídající výměna vzduchu a dostatečné osvětlení.

Povrch podlah bude proveden s protiskluzovou úpravou, musí být lehce umyvateľný a odolný proti mechanickému poškození.

Stropy budou konstruovány tak, aby se zabránilo hromadění nečistot, omezila se kondenzace par a růst plísní.

Okna musí být vybavena sítěmi proti hmyzu.

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.

5. Vliv provozu na životní prostředí

Provozem nebudou vznikat škodlivé vlivy na okolí. Odpadní vody vzniklé při sanitaci budou svedeny do kanalizačního systému.