

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



±0,000 = podlaha 1.NP

autorizovaná osoba	autor projektu	vypracoval(a)	<b>LIVINGSTAV</b> <small>Ateliér: Hlinky 407/138a, 603 00 Brno, www.livingstav.cz, info@livingstav.cz, +420 606 374 102; ID DS: yr7iucj</small> <small>VEŠKERÉ INFORMACE NA TOMTO VÝKRESE JSOU DUŠEVNÍM VLASTNICTVÍM FIRMY LIVINGSTAV S.R.O., BEZ SOUHLASU NESMÍ BÝT KOPIOVÁNY A POSKYTOVÁNY TŘETÍ OSOBĚ</small>	
Ing.arch.Jan Snášel	Ing.arch. Jan Snášel	Ing.Václav Nevřiva		
investor	Město Břeclav, nám. T.G. Masaryka 42/3, 690 02 Břeclav			
místo stavby	obec Břeclav [584291]; parc. č. st. 4282, k.ú. Břeclav [613584]			
název akce	DĚTSKÁ SKUPINA SOVADINOVA		stupeň	DUR+DSP
			číslo zakázky	L23 243
stavební objekt	SO.01 - Dětská skupina		datum	03/2024
			formát	A4/-
část projektu	D.1.4c - Gastrotechnologie		měřítko	číslo výkresu
název výkresu	TECHNICKÁ ZPRÁVA		1:50	D.1.4c.01

# OBSAH

1. Úvod a zadání
2. Dispoziční uspořádání
3. Provozní řešení
4. Obecné požadavky
5. Vliv provozu na životní prostředí

## 1. Úvod a zadání

Část gastrotechnologie řeší výdej jídla v plánované dětské skupině v obci Břeclav [584291]; parc. č. st. 4282, k.ú. Břeclav [613584]

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. 852/2004, zákon č. 258 / 2000 Sb. v platném znění, vyhláška č 602/2006 Sb).

### Základní parametry stravovacího provozu:

Počet vydávaných obědů:	30
Použité energie:	elektrina
Počet zaměstnanců na směnu:	1
Druhy vydávaných pokrmů:	obědy, dopolední a odpolední svačinky
Druhy vydávaných nápojů:	čaj, šťávy

## 2. Dispoziční uspořádání

Provoz je situován v 1NP školy. Do provozu se bude vcházet samostatným vstupem, který bude sloužit jak k navázení pokrmů, tak pro zaměstnance výdejny. Na vstup bude navazovat prostor zádveří, z kterého půjde vstoupit do úklidové místnosti nebo samotné výdejny jídel, která bude rozdělena na jednotlivé pracovní úseky.

## 3. Provozní řešení

### Dovoz pokrmů

Hotová jídla budou do výdejny dovážena z kuchyně základní školy, která se nachází na stejné ulici jako plánovaná dětská skupina. Pokrmy budou dováženy v gastronádobách uložených v termoportech, z kterých budou vyjmuty v prostoru zádveří a do výdeje udržovány ve vyhřívané vodní lázni. Mytí termoportů bude z prostorových důvodů probíhat pouze na straně školy, v které budou pokrmy připravovány.

### Výdej

Pokrmy se budou přivážet hotové a do výdeje budou v gastronádobách uloženy a udržovány při patřičné teplotě ve vyhřívané vaně o kapacitě 2xGN1/1. Vydávané pokrmy budou dětem 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 až na místě v prostoru výdejny. K dočasnému uskladnění svačinek bude sloužit podstolová chladicí skříň.

Nápoje pro děti – čaj, případně sirupy se budou připravovat pomocí výdejníku horké/studené vody v úseku výdeje do konví, z kterých je budou vychovatelky rozlévat dětem.

V úseku bude dále umístěno umyvadlo se sanitárním příslušenstvím – dávkovačem mýdla a podavačem ubrousků.

#### Mytí nádobí

Špinavé nádobí budou strávíci odnášet na snížený vozík s policemi, který bude umístěn v průchodu mezi jídelnou a výdejem. Nádobí bude následně skládáno do košů a umyto v myčce. Úsek bude vybaven mycím stolem s dřezem, odpadkovým košem, sprchou pro před mytí nádobí a myčkou na nádobí. K dočasnému uskladnění čistého nádobí bude vyhrazena etážová police.

#### Zázemí pro zaměstnance

Pro zaměstnance bude vyhrazena šatna, wc a sprcha.

#### Úklid

K zajištění úklidu bude vyhrazena samostatná úklidová komora s výlevkou a policí k uložení mycích prostředků a chemie.

#### Odpady

Odpady budou ukládány v rámci odpadového hospodářství dětské skupiny. Případné zbytky jídel budou ukládány do vyhrazené uzavíratelné nádoby a denně likvidovány v rámci odpadového hospodářství hlavní kuchyně.

### **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.

### **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, 3/2024

Vypracoval: Ing Václav Nevřiva