



**TeS**, spol. s r. o. **Chotěboř**  
**Zednická 558, Chotěboř**

telefon: 569 621 367-8 fax: 569 641 297  
mobil: 777 621 367-8 tes@teschotebor.cz

**TECHNOLOGIE STRAVOVÁNÍ**

[www.technologie-stravovani.cz](http://www.technologie-stravovani.cz)

# Projektová dokumentace

*Název a místo akce:*

**Školní jídelna  
Brno, Úvoz**

*Investor:*

**MP technik spol. s r. o.  
Francouzská 149  
345 62, Holýšov**

leden 2023



**VEŠKERÁ ZAŘÍZENÍ PRO GASTRONOMII  
PROJEKCE - DODÁVKY - SERVIS**

### **Stručný popis řešení**

Tato dokumentace řeší projekt stravovacího provozu školní jídelny ve stávajícím prostoru. V rámci projektu bude optimalizována stávající kuchyň. Část stávající technologie, která kapacitně vyhoví a není zastaralá, bude použita. K této technologii bude přikoupena technologie nová. Dispoziční uspořádání varného jádra i celé kuchyně bude téměř stávající. Kuchyň bude sloužit k přípravě hotových jídel v sortimentu 1-2 hotových jídel a jedné polévky. Kuchyň bude napojena na stávající instalace v objektu, instalace v kuchyni budou vyměněny.

### **Rozsah řešení**

V dokumentaci je řešeno komplexní technologické řešení kuchyně. Ostatní části stravovacího provozu zůstávají stávající až na drobné úpravy. Stravovací provoz je umístěn v jednom podlaží objektu, v 1. NP.

### **Vstupní podklady předané investorem**

- |                                 |   |
|---------------------------------|---|
| • kapacita kuchyně              | 1000 jídel,                               |
| • sortiment jídel               | 2 hotová jídla, polévka,                  |
| • Výdej jídel                   | samoobslužný                              |
| • způsob výroby stravy          | příprava z čerstvých surovin a polotovarů |
| • energie pro gastrotechnologie | elektrická energie, zemní plyn            |

Stravovací provoz bude sloužit pro vaření obědů ve školní jídelně pro žáky a personál základní školy.

### **Vstupní podklady a popis řešení provozu**

Při řešení kuchyně, jsme vycházeli ze zásad respektování současného hlavního směru vývoje, tzn. snaha o zařazení takového vybavení, které přináší úspory energií, surovin, času, pracovního úsilí a místa, ale hlavně možnost přípravy kvalitního a zdravého jídla v hygienicky vyhovujících podmínkách. Všechny tyto náležitosti je možno v plném rozsahu splnit, protože se jedná o komplexní technologické vybavení kuchyně, ale **dispozičně lze některé záležitosti řešit pouze dle možností, které umožňují dané prostory pro stravovací provoz.** Celková koncepce kuchyně je rozdělena na jednotlivé sekce od chlazení a skladování potravin přes přípravu, tepelnou úpravu a výdej jídel až po mytí použitého nádobí, tak aby vyhovovala současným hygienickým předpisům.

Cílem zpracovaného projektu je zajištění ekonomického, hygienicky nezávadného a moderního provozu pro výrobu jídel.

Uspořádáním jednotlivých provozních částí, komunikací i technologického vybavení je zajištěn plynulý průběh a návaznost pracovních postupů v jednotlivých provozních úsecích, vzájemné provozní napojení, úspornost, hygienu práce a vyloučení křížení čistého a nečistého provozu.

**Dílní řešení jednotlivých provozních místností a provozních úseku je patrné z výkresové části dokumentace.**

Řešení provozu vychází z vyhlášky č. 602/2006 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných.

### **Bilance energií**

- celkový projektovaný elektrický příkon jednofázové technologie kuchyně je 20,4 kW  
soudobost 0,7      $20,4 \cdot 0,7 = 14,28 \text{ kW}$   
**Celkový soudobý příkon pro jednofázově připojenou technologii 14,3 kW**
- celkový projektovaný elektrický příkon třífázové technologie kuchyně je 212,4 kW  
soudobost 0,7      $212,4 \cdot 0,7 = 148,68 \text{ kW}$   
**Celkový soudobý příkon pro třífázově připojenou technologii 148,68 kW**
- celkový projektovaný plynový příkon technologie kuchyně je 57 kW  
**Odhadovaná roční spotřeba plynu pro technologii kuchyně cca 4600 m<sup>3</sup> / rok**
- předpokládaná spotřeba vody na jedno jídlo 12 m<sup>3</sup> na rok  
**Celková spotřeba vody  $12 \cdot 1000 = 12000 \text{ m}^3/\text{rok}$  vč. hygienického zázemí pro hosty**

### **Elektro**

- V provozu budou nové rozvody a budou provedeny dle nových předpisů a ČSN.
- elektrická zařízení se připojují na normalizovanou proudovou soustavu, ochrana a pospojení dle ČSN, včetně osvětlení. Veškeré rozvody jednotlivých instalací nesmí být vedeny po vrchu (budou vždy zaobloženy nebo zaomítnuty).
- na všech trvalých pracovištích bude zajištěno denní osvětlení, případně předepsané umělé osvětlení pracovních ploch 500 luxů.
- pro pospojení kovových zařízení je třeba dostatečný počet vývodů pro připojení na uzemnění. Pracovní stoly mají připojovací šroub zpravidla na zadní noze v rohu stolu 10 cm vysoko od podlahy. Pro ně vyvést vodič ze zdi cca 100 mm vysoko od podlahy vždy minimálně jeden pro každou souvislou linku zařízení technologie – viz. výkres zadání zemnění.

### **Vzduchotechnika**

- ve všech místnostech provozu je nutné přirozené nebo nucené větrání.
- varna je odvětrána přes digestoře nad varnou technikou a nad myčkou.
- technické a výkonové parametry větrání budou řešeny samostatně specializovanou firmou.

### **Zdravotní technika**

- kanalizace bude napojena do stávajícího potrubí dle nových předpisů a ČSN pomocí místních přípojek. Nápojná místa kanalizace zadá investor.
- studená a teplá užitková voda bude napojena na stávající rozvody v místě zadaném investorem.
- v prostorách výskytu potravin nesmí být volně vedené potrubí kanalizace a vody (podvěsy kanalizace a vody) nebo čistící hrdla kanalizace.

### **Topení**

- způsob vytápění zůstane stávající.
- **Případné úpravy umístění otopných těles nutno konzultovat s projektantem gastro.**

### **Stavební část**

- Dispoziční řešení je zřejmé z výkresové části projektu.
- Veškeré nové dveře budou provedeny jako dřevěné do ocelových zárubní.  
**Rozměry dveří musí umožnit nastěhování veškeré technologie v jednotlivých místnostech. Stěhování bude probíhat přes jídelnu hlavním vchodem.**
- podlahy musí být opatřeny odolným protiskluzným snadno čistitelným povrchem s protiskluzným povrchem (stávající podlaha). Stěny jsou obloženy do výše min. 1800 mm, vnější rohy opatřeny ochrannými lištami. Stěny budou opatřeny obklady v kuchyni, přípravně masa a hrubé přípravně zeleniny. Venkovní dveře musí být odolné proti vnikání hlodavců a hmyzu.
- Okna, která se budou používat k větrání budou opatřena proti vnikání hmyzu.

### **Bezpečnost a ochrana zdraví při práci**

V 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.

Při provozu stravovacího provozu se předpokládá vznik následujících odpadů zatříděných dle zákona č. 185/2001 Sb. Zákon o odpadech a dle vyhlášky Ministerstva životního prostředí 381/2001 Sb.

| <i>kód druhu odp.</i> | <i>název druhu odpadu</i>                           | <i>kategorie</i> | <i>sběrná nádoba</i> |
|-----------------------|---|------------------|----------------------|
| 20 01 08              | Biologicky rozložitelný odpad z kuchyní a stravoven | O                | UH pytel v nádobě    |
| 02 01 02              | Odpad živočišných tkání                             | O                | UH pytel v nádobě    |
| 02 01 03              | Odpad rostlinných pletiv                            | O                | UH pytel v nádobě    |
| 13 03                 | Odpadní izolační a teplonosné oleje                 | O                | k tomu určená nádoba |
| 13 05                 | Odpady z odlučovačů oleje                           | O                | odlučovač tuků       |
| 15 01 01              | Papírové a lepenkové obaly                          | O                | UH pytel v nádobě    |
| 15 01 02              | Plastové obaly                                      | O                | UH pytel v nádobě    |
| 15 01 04              | Kovové obaly  | O                | UH pytel v nádobě    |
| 15 01 07              | Skleněné obaly                                      | O                | UH pytel v nádobě    |
| 16 10 02              | Odpadní voda  | O                | kanalizace           |

Veškeré výše uvedené odpady budou likvidovány v souladu s ustanovením zákona o nakládání s odpady. To znamená, že budou odváženy a likvidovány odbornými firmami na podkladě uzavřených smluv.

# VÝKRESOVÁ ČÁST

## Seznam výkresů:

|  |                 |
|--|-----------------|
| ■ Členění stravovacího provozu                   | výkres číslo 01 |
| ■ Specifikace gastronomického zařízení           |                 |
| ■ Technologické dispoiční řešení                 | výkres číslo 02 |
| ■ Zadání požadavků na profese - vodoinstalace    | výkres číslo 03 |
| ■ Zadání požadavků na profese - kanalizace       | výkres číslo 04 |
| ■ Zadání požadavků na profese - elektroinstalace | výkres číslo 05 |
| ■ Zadání požadavků na profese - zemnění          | výkres číslo 06 |
| ■ Zadání požadavků na profese - plyn             | výkres číslo 07 |
| ■ Zadání požadavků na profese – vzduchotechnika  | výkres číslo 08 |

**Vypracoval:**  
**Kontrola:**

David Somsí, projektant  
Libor Sobotka, projektant .....