

generální projektant

**A99**

Atelier 99 s.r.o.  
Purkyňova 71/99  
612 00 Brno

projektant části

**Hraspo**<sup>®</sup>

HRASPO spol. s r.o.  
Tuřanka 1148/107  
627 00 Brno  
tel: 548 219 792

číslo pare

architekt Ing. arch. Jiří Beřlach

HIP Ing. Michal Palíšek

ved. projektant Ing. Marek Vrba

stavebník Statutární město Brno, městská část Brno-střed, Dominikánská 264/2, 601 69 Brno

vypracoval Jakub Hrabálek

kontroloval Jakub Hrabálek

zodp. projektant Ing. Lukáš Večeřa

název stavby

## **ZŠ A MŠ Brno, Antonínská 3, p.o. - přístavba ZŠ ve dvorním traktu - projektová dokumentace**

objekt

část

### **D.1.4h GASTROTECHNOLOGIE**

název dokumentu

**TECHNICKÁ ZPRÁVA**

zakázka A-20-13

datum 09/2020

stupeň DUR + DSP

měřítko -

číslo přílohy

**001**

## 1. Úvod a zadání

Část **GASTROTECHNOLOGIE** řeší zázemí a provozní část v 2.NP nově rekonstruované části objektu. Jedná se o dostavbu objektu základní a mateřské školy, na ulici Antonínská 3 v Brně. Provozně se jedná o samostatnou jednotku, s odbytem do jednoho odbytového úseku v rámci jednoho objektu. Projekt řeší zázemí a technologický provoz.

Při návrhu dispozice stravovacího provozu jsme vycházeli z následujících požadavků:

Technologicky a dispozičně navrhnout technologii pro výdej jídla s ohledem na efektivní využití energií a surovin, v souladu se současnými požadavky na stravovací provozy a odpovídající platné hygienické legislativy (Nařízení EP a rady (ES) č. 853/2004, zákon č. 258 / 2000 Sb. v platném znění).

Výdejní technologie je stanovena na základě:

Předpokládaný počet vydávaných jídel:	480 až 520 porcí
Počet zaměstnanců na směnu:	2 až 3 osoby
Použité energie:	elektrina
Druhy vydávaných pokrmů:	teplé pokrmy mezinárodní kuchyně
Druhy připravovaných nápojů:	teplé nápoje, studené nápoje

## 2. Dispoziční uspořádání

Zázemí a provozní část je soustředěna v 2.NP objektu. V objektu bude samostatný zásobovací výtah z ulice, vstup pro zaměstnance a vstup pro strávníky je ze školní chodby. Hotové pokrmy se budou přivážet přímo do zázemí provozu, kde přímo z přístupového výtahu navazuje úsek mytí a ukládání termoportů, který dále navazuje na prostor přípravy a dále k výdeji. Výdej jídla probíhá obsluhně z vyhřívaných výdejních van. Saláty, dezerty a nápoje jsou vydávány samoobsluhně. Chlazené zásoby jsou uloženy v chlazeném stole a průběžně doplňovány. Mytí stolního nádobí tvoří samostatný úsek v rámci výdejny, sběr použitého stolního nádobí probíhá přes příjmové okno, případně pomocí sběrných vozíků. Zázemí zaměstnanců je přístupné z jídelny.

## 3. Provozní řešení

Zásobování probíhá přes zásobovací výtah z ulice do zázemí provozu. Veškeré pokrmy budou přiváženy v gastronádobách, v termoportech. V místnosti mytí a skladování termoportů budou gastronádoby vybaleny a hotové teplé pokrmy v gastronádobách budou uloženy ve vodní lázni. Chlazené pokrmy budou uloženy v chladících stolech. Šokově zchlazená jídla budou před výdejem jídla regenerována v konvektomatu a následně vydávány.

Nápoje, dezerty a saláty jsou vydávány samoobslužnou formou.

**Odpadky** se budou ukládat do odpadních nádob.

### Výdej jídla

Výdej jídla probíhá obsluhně z vyhřívaných výdejních van. Saláty, dezerty a nápoje jsou vydávány samoobsluhně, zásoby budou uloženy v chladícím stole. Provoz bude vybaven vyhřívanými výdejními stoly na gastronádoby. Šokově zchlazená jídla budou uložena v chladícím stole a před výdejem regenerována v konvektomatu.

Pro **chlazené suroviny** jsou k dispozici chladicí zařízení v dostatečné kapacitě.

## Mytí nádobí

Použité **gastronádoby a termoporty** se budou umývat v prostoru „mytí a sklad termoportů“. Provoz bude vybaven mycím stolem s dřezem a odkapovou plochou, tlakovou sprchou pro mytí nádobí a regálem pro uložení umytého nádobí.

Pro manipulaci s termoporty bude provoz vybaven manipulačním vozíkem.

**Stolní nádobí** se umývá v prostoru „mytí stolního nádobí“. Provoz bude vybaven, třídícím stolem, mycím strojem, pro před mytí nádobí bude použita tlaková sprcha. Pro dočasné uložení nádobí bude provoz vybaven regálem a vyhřívanými vozíky na talíře.

Mycí stroj bude proveden s rekuperací tepla z důvodu úspory požadavků na vzduchotechniku a zlepšení pracovních podmínek pro zaměstnance.

## Zázemí pro zaměstnance

**Šatny** jsou navrženy v 2.NP budovy, přístupné z jídelny. Šatny budou vybaveny skříňkami pro oddělené uložení pracovního a civilního oděvu. Šatny budou vybaveny samostatným WC a samostatným sprchovým koutem. Denní místnost zaměstnanců je součástí šatny.

### **4. Obecné požadavky**

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

Povrch podlah bude proveden s protiskluzovou úpravou. Stěny budou obloženy keramickým obkladem do výšky 2000mm.

Dveře musí být omyvatelné, v případě potřeby dezinfikovatelné. Parapety oken, včetně oken a okenních rámců se konstruuje 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.