

TECHNICKÁ ZPRÁVA GASTRO:

Revize projektu

„STAVEBNÍ ÚPRAVY A REKONSTRUKCE ŠKOLNÍ KUCHYNĚ MŠ ROZTOKY U KŘIVOKLÁTU"

a/ Název stavby:

Účel stavby: Stavební úpravy a rekonstrukce školní kuchyně MŠ Roztoky U Křivoklátu

b/ Údaje o stavebníkovi

Investor: Obec Roztoky, Roztoky č.p. 128, 270 23 Křivoklát, Rakovník

c/ Zpracovatel dokumentace-část gastro

Berger Tomáš Ing.,

Tyršova 75

266 01 Beroun

Mob.: 00420 608 038 289

e-mail.: ber7@seznam.cz

IČO: 717 55 543

DIČ: CZ6707041759

O B S A H :

1. Úvod
2. Charakteristika objektu
3. Popis technologie výroby
4. Odpadkové hospodářství
5. Doprava a manipulace s materiálem
6. Přehled zaměstnanců
7. Nároky na energie
8. Údržba
9. Hygiena pracovního prostředí a sanitace
10. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci
11. Pracovní prostředí
12. Závěr

1. Úvod

Účelem projektu je rekonstrukce školní kuchyně základní a mateřské školy na ulici V Zahrádkách v Roztokách U Křivokláta. Kuchyně slouží k výrobě pokrmů pro ZŠ a MŠ.

Důvodem rekonstrukce je malá plocha kuchyně, nevyhovující uspořádání a zastaralá technologická zařízení. Dále jsou ve stávající kuchyni nedostatečné sklady a zařízení, včetně zastaralé a nevyhovující vzduchotechniky.

Provoz kuchyně se nachází v 1. nadzemním podlaží.

Ve 2.nadzemním podlaží je umístěná kuchyňka, která slouží pro výdej nápojů a svačinek dětem MŠ. **Tento provoz ve 2NP nebude zahrnut do nového řešení gastroprovozu =bude stávající. Nutno pouze bilančně počítat s médii.**

Projekt pro provedení stavby je zpracován na základě platné legislativy (zmíněna dále), platné v České republice v době vypracování projektu (tj. 04/2020). Podkladem pro revizi projektu v rozsahu DPS, byl projekt od firmy MAVA v rozsahu DSP + DPS, který byl schválen KHS schválen 19.4.2018 a následně bylo i vydáno i stavební povolení ÚM Křivoklát z 17.1.2019 (oba schvalovací dokumenty vloženy do revidované TZ viz. dále).

Revizi schváleného projektu si vyžádala nově vzniklá situace ohledně hygienických a organizačních požadavků v souvislosti s šířením nákazy COVID 19. Drobné dispoziční změny byly vyvolány i ze strany nových požadavků na skladování hlavně chlazených surovin a skladovací a úložné prostory provozovatele pro zlepšení podmínek distribuce stravy mimo prostory MŠ. Použito bylo i některé stávající zařízení dle požadavku provozovatele. Byla provedena revize technologií dle požadavku provozovatele na zlevnění výbavy při zachování kapacity provozu. V rámci nákladové optimalizace, byly ze stavební části odstraněny betonové sokly, v původním projektu vyžadovány profesí gastro. **Smysl toku surovin a charakter jednotlivých pracovních úseků je zachován v souladu se schváleným projektem pro stavební povolení.**

Prostory schváleného projektu dokumentace zadání stavby dotčené revidovanou úpravou: 1.14=ZÁDVEŘÍ; 1.20=CHODBA 1; 1.21=KANCELÁŘ; 1.22=SKLAD CHLAZENÝCH A MRAZENÝCH POTRAVIN; 1.23=SKLAD DKP; 1.24=SKLAD CHEMIE; 1.26=HRUBÁ PŘÍPRAVA ZELENINY; 1.31=CHODBA 2;

Prostory po revidované úpravě: 1.14=ZÁDVEŘÍ=prostor zmenšen; 1.20=CHODBA 1=slouží i jako prostor pro skladování DKP (dříve samostatná místnost 1.24) a skladování chemie (dříve samostatná místnost 1.23) v uzavíratelných nerezových zamykatelných skříních + vytvořen prostor pro umístění mraznice 600 litrů velikosti GN2/1 + chladnice 340 litrů na skladovou zásobu vajec + chladnice 340 litrů pro skladovou zásobu uzeniny; 1.21=KANCELÁŘ=prostor zmenšen ; 1.22=SKLAD CHLAZENÝCH A MRAZENÝCH POTRAVIN=prostor je zvětšen a osazen 1x chladícím boxem na mléčné výrobky + 1x chladícím boxem na maso + využívá chladnic a mraznice v chodbě 1.20; 1.23=SKLAD DKP=prostor stavebně připraven pro průchozí chladící box na zeleninu a brambory + stávající skladování DKP přemístěno do prostor nerezových skříní v chodbě 1.20; 1.24=SKLAD CHEMIE=prostor stavebně připraven pro průchozí chladící box na zeleninu a brambory + stávající skladování chemie přemístěno do prostor nerezových skříní v chodbě 1.20; 1.26=HRUBÁ PŘÍPRAVA ZELENINY=technologie umístěna u protilehlé strany; 1.31=CHODBA 2=umístění dvojice uzamykatelných nerezových skříní na externí expedici;

Vyjádření KHS k původnímu nerevidovanému schválenému projektu DSP+DPS

KRAJSKÁ HYGIENICKÁ STANICE

STŘEDOČESKÉHO KRAJE SE SÍDLEM V PRAZE

Váš dopis zn.: OR/374/2018/P
Ze dne: 19.04.2018.2018

Obec Roztoky
Roztoky 128
270 23 Roztoky

Spis. zn.: S-KHSSC 21057/2018
Č. j.: KHSSC 21057/2018

Vyřizuje: Ing. Pilařová
Tel.: 313 521 054
E-mail: hdm@khsstc-ra.cz

Datum: 22. června 2018

„Stavební úpravy a rekonstrukce kuchyně Roztoky č.p. 193“ - závazné stanovisko Krajské hygienické stanice Středočeského kraje se sídlem v Praze k projektové dokumentaci ke sloučenému územnímu a stavebnímu řízení

Na základě žádosti podané dne 23.04.2018 a doplněné dne 26.04.2018 a 19.06.2018 Obcí Roztoky, Roztoky 128, 270 23 Roztoky, IČ: 00639966 (dále také jen „stavebník“), prostřednictvím Ing. Lenky Peterkové, starostky obce, posoudila Krajská hygienická stanice Středočeského kraje se sídlem v Praze (dále jen „KHS“) jako dotčený správní úřad ve smyslu § 77 odst. 1 zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů (dále jen „zákon“), jako orgán místně příslušný podle § 82 odst. 1 a přílohy č. 2 zákona a podle § 11 odst. 1 písm. b) zákona č. 500/2004 Sb., správní řád, ve znění pozdějších předpisů (dále jen „správní řád“), a věcně příslušný podle § 82 odst. 2 písm. i) zákona a podle § 10 správního řádu, návrh projektové dokumentace na stavbu „**Stavební úpravy a rekonstrukce kuchyně Roztoky č.p. 193**“, v rozsahu právní úpravy provedené § 5, 23 a 30 zákona a § 2 zák. č. 309/2006 Sb., kterým se upravují další požadavky bezpečnosti a ochrany zdraví při práci v pracovněprávních vztazích a o zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při činnosti nebo poskytování služeb mimo pracovněprávní vztahy, ve znění pozdějších předpisů (dále jen „zákon 309“), a v souladu s ustanovením § 4 odst. 2 písm. a) zákona č. 183/2006 Sb., o územním plánování a stavebním řádu (stavební zákon), ve znění pozdějších předpisů a § 149 odst. 1 správního řádu, vydává toto

z á v a z n é s t a n o v i s k o :

S návrhem projektové dokumentace na stavbu „Stavební úpravy a rekonstrukce kuchyně Roztoky č.p. 193“

se souhlasí.

V souladu s § 77 odst. 1 zákona se souhlas váže na splnění následujících podmínek:

- 1) Před uvedením výše uvedené stavby do užívání, stavebník předloží protokol o proměření, seřízení a vyzkoušení vzduchotechnického zařízení v souladu s ustanovením § 2 zákona 309.
- 2) Před uvedením výše uvedené stavby do užívání stavebník doloží, že při realizaci stavby byly pro přímý styk s pitnou a teplou vodou použity pouze výrobky, které byly před uvedením na trh ověřeny, že při účelu jejich užití nedojde k nežádoucímu ovlivnění pitné vody, jak stanoví § 5 odst. 11 zákona.

Odůvodnění:

Předložená projektová dokumentace zpracovaná Ing. arch. Liborem Tomsou, Amforová 1894, Praha 5, IČ: 15924980, doručená KHS dne 23.04.2018 a doplněná dne 26.04.2018, řeší rekonstrukci části stávajícího objektu mateřské školy, která slouží jako školní jídelna na pozemku č. 455 v k.ú. Roztoky. Stavebními úpravami nedojde ke změně zastavěné plochy. Okolní pozemky (dvůr) k.č. 198/11, 230/41 a 230/42 budou využívány pro potřeby stavby a dále na pozemku k.č. 198/11 budou umístěny nové inženýrské sítě včetně nového lapače tuků.

Stavební úpravy kuchyně spočívají ve změně dispozičního uspořádání vnitřku kuchyně, kdy dojde k vybourání veškerých podlah a příček a následnému vybudování nových vhodněji situovaných příček, provedením nové podlahy a vybavením kuchyně novým technologickým vybavením. Součástí úprav bude také provedení nové vzduchotechniky a úpravy inženýrských sítí.

Kapacita nově zrekonstruované školní jídelny bude 200 obědů/den. Část pokrmů bude konzumována přímo v jídelní části pobytové místnosti mateřské školy v 1. NP, část pokrmů bude distribuována do základní školy nebo cizím strážníkům do jídlonosičů.

Vybavení výrobních prostor:

Podle § 23 odst. 3 zákona může být stravovací služba poskytována pouze v provozovně, která vyhovuje hygienickým požadavkům na umístění, stavební konstrukci, prostorové a dispoziční uspořádání, zásobování vodou, vytápění, osvětlení, odstraňování odpadních vod, větrání a vybavení upraveným přímo použitelnými předpisy Evropské unie na úseku potravinového práva.

Ve varně budou vyčleněné samostatné pracovní úseky na přípravu čisté zeleniny, studené kuchyně, těsta a dohotovení tepelně upravených pokrmů, plnění gastronádob a mytí provozního nádobí. Varné centrum bude umístěno u zdi. V blízkosti pracovní plochy pro čistou přípravu zeleniny bude umístěn dřez pro oplach surovin. Ve varně bude umístěno umyvadlo na mytí rukou. Samostatně budou vyčleněny stavebně oddělené přípravny – přípravná syrového masa vybavená lednicí, dřezem a umyvadlem, hrubá přípravná zeleniny vybavená elektrickou škrabkou, dřezem, umyvadlem a regály pro krátkodobé uskladnění ovoce a zeleniny. Mytí provozního nádobí bude probíhat ve stavebně v prostoru varny, mytí stolního nádobí bude probíhat ve výdejní kuchyňce u MŠ.

Samostatně je oddělená místnost pro plnění jídlonosičů vybavená ohřívacím pultem, umyvadlem a pracovními plochami. Stavebně oddělená je rovněž místnost pro mytí jídlonosičů, vybavená třemi dřezy. Dále bude k dispozici sklad čisticích prostředků, sklad chladicí a mrazicí techniky a sklad suchých potravin. Hygienické zařízení bude sestávat z WC s umyvadlem v předsíni a sprchy. Dále bude k dispozici šatna.

Podlahy, stěny, stropy:

Ve všech řešených místnostech školní jídelny bude nově provedena litá zátěžová bezespará podlaha v protiskluzové úpravě. V prostoru varny (1.30), umývárny se sprchou (1.18), WC (1.19), na chodbě (1.20), v hrubé přípravně zeleniny (1.26), přípravně masa (1.27) a v místnosti pro plnění jídlonosičů (1.29) bude proveden keramický obklad do výšky 2 m. V části denní místnosti zaměstnanců, kde je umístěna kuchyňka (1.17), v zádveří (1.14) a na druhé chodbě (1.31) bude proveden keramický obklad do výšky 1,5 m. V místnosti pro mytí jídlonosičů (1.29), v prádelně (1.32), kuchyňce pro MŠ (1.33) a v kuchyňce pro MŠ ve 2. NP (2.08) bude proveden obklad do výšky 1,8 m.

U místností 1.23, 1.29, 1.30 a 1.21 budou provedeny sádkartonové podhledy z vodovzdorného sádkartonu. Světlá výška všech pracovních prostor bude minimálně 2,6 m.

Pitná, teplá a odpadní voda:

Zásobování pitnou vodou je zajištěno připojením na stávající rozvod studené vody z veřejného vodovodu. V návrhu projektové dokumentace se uvádí, že součástí stavebních úprav může být

provedena částečná nebo úplná rekonstrukce vodovodní přípojky v závislosti na zjištění jejího stavu při zahájení prací a odkrytí konstrukcí. Jinak má však projektová dokumentace za to, že přípojka je funkční a má dostatečnou kapacitu. V rámci úprav dojde k přeložení přívodu vody do objektu do místa nového umístění vodoměru s přeložkou o délce asi 12 m. Nově budou napojeny dva iontoměnné změkčovače vody. Rozvody změkčené vody budou zhotoveny shodně s rozvody pitné vody. Výtoky změkčené vody budou označeny.

Z důvodu provedení nových vnitřních rozvodů pitné vody a zařízení na změkčení vody byla v souladu s § 5 odst. 11 zákona a § 3 vyhlášky č. 409/2005 Sb., o hygienických požadavcích na výrobky přicházející do přímého styku s vodou a na úpravu vody, ve znění pozdějších předpisů stanovena podmínka č. 2 závazného stanoviska.

Ohřev teplé užitkové vody bude zajišťovat stacionární zásobník o objemu 300 l. Zásobník bude natápěn topnou vodou ze systému dálkového vytápění, které je provozováno celoročně. Pro pokrytí případného výpadku bude systém osazen elektrickou topnou vložkou.

Odpadní vody ze vpustí z některých kuchyňských zařízení budou svedeny přes podzemní venkovní lapač tuků. Lapol bude vybaven ventilačním potrubím, které bude vyvedeno nad střešní objektu. Oddělený tuk a kal bude pravidelně odvážen odbornou firmou. Přecházející odpadní voda z lapače tuků a ostatní odpadní voda bude, překládkou nového potrubí místo nynějšího nevyhovujícího stavu, svedena do stávající kanalizační přípojky obecní kanalizace.

Osvětlení:

Denní osvětlení bude zajištěno okny ve varně, přípravnách, denní místnosti i kanceláři. V prostoru varny jsou pracovní plochy, kde budou prováděny zrakově náročnější činnosti situovány poblíž oken. Umělé osvětlení bude zajištěno nově vestavnými nebo přisazenými svítidly s úspornými LED zdroji. Byla předložena studie umělého osvětlení z května 2018 (zpracovaná Ing. Zdeňkem Böhmem, Nechvílova 1855, 148 00 Praha 4). Studie umělého osvětlení navrhuje oproti původnímu projektu otočit svítidla v hrubé přípravě zeleniny a přípravě syrového masa o 90° a dále do kanceláře umístit svítidla s rozptylovou mřížkou.

Navržené hodnoty jsou následující:

místnost	udržovaná osvětlenost (lx)	UGR	rovnoměrnost	svítidla
1.21 kancelář	582	18,4	0,75	2 ks – 595x595 mm 37 W
1.27 čistá přípravná masa	575	18,5	0,73	2 ks – 1575x135 mm 53 W
1.30 varna	529	21,1	0,74	9 ks – 1575x84 mm 27 W
1.29 plnění jídelnosičů	392	22,2	0,66	2 ks – 595x595 mm 32 W
1.26 hrubá přípravná zeleniny	309	16,7	0,79	2 ks – 1575x84 mm 27 W

Všechna použitá svítidla mají teplotu chromatičnosti 4000 K a index podání barev Ra 80. Součástí studie umělého osvětlení je plán údržby. Interval čištění svítidel byl stanoven 1x za 12 měsíců. Malování stěn a stropů musí být pravidelně obnovováno tak, aby byly zachovány počáteční činitele odrazu, dle plánu údržby min. 1x za 36 měsíců. Pro výmalbu musí být voleny světlé barvy.

Zdroje hluku jsou následující:


- sání čerstvého vzduchu VZT zařízení s hlučností $L_A = 40 \text{ dB/A/}$ - 1 m od otvoru pro sání
- výfuk použitého vzduchu VZT zařízení s hlučností $L_A = 40 \text{ dB/A/}$ - 1 m od otvoru pro výdech
- kondenzační jednotka VZT zařízení s hlučností $L_A = 57 \text{ dB/A/}$ - 1 m od zařízení.

Dle výpočtu studie nebude ve výše uvedených chráněných prostorech generována nadlimitní hladina akustického tlaku A. Vypočtené ekvivalentní hladiny akustického tlaku A jsou pro tyto prostory pro vzduchotechnické zařízení při nepřetržitém provozu 8 hodin na plný výkon $L_{Aeq} = 39,6 \text{ dB/A/}$ resp. $L_{Aeq} = 33,3 \text{ dB/A/}$.

Při posuzování projektové dokumentace KHS vycházela zejména z ustanovení § 5, 7, 23 a 30 zákona a § 41, 45 nařízení vlády č. 361/2007 Sb., kterým se stanoví podmínky ochrany zdraví při práci, ve znění pozdějších předpisů a § 2 zákona 309.

Po posouzení projektové dokumentace z hlediska požadavků ochrany veřejného zdraví konstatuje KHS, že stav je v souladu s požadavky stanovenými v zákoně. Za tohoto stavu věci bylo proto žádosti vyhověno a bylo vydáno výše uvedené závazné stanovisko.




Ing. Kateřina Pilařová, DiS.
vedoucí odd. hygieny dětí a mladistvých
pro okresy Kladno a Rakovník

Rozdělovník

- 1) Adresát - osobně
- 2) KHS-ÚP Rakovník (HDM) a a

Vyjádření SO MÚ Křivoklát k původnímu nerevidovanému schválenému projektu DSP+DPS

Úřad Městysu Křivoklát Stavební odbor

Dr. Miroslava Tyrše 93, 270 23 Křivoklát

telefon: 313 558 982, 313 558 276

Spis. zn.: SO 330 - 2426/2018/2019/Ší - 5
Č.j.: Kriv-0128/2019

Křivoklát dne: 17.1.2019

ROZHODNUTÍ STAVEBNÍ POVOLENÍ

Výroková část:

Stavební odbor Úřadu Městysu Křivoklát, jako stavební úřad příslušný podle § 13 odst. 1 písm. d/ zákona č. 183/2006 Sb., o územním plánování a stavebním řádu (stavební zákon), ve znění pozdějších předpisů (dále jen "stavební zákon"), ve stavebním řízení přezkoumal podle § 108 až 114 stavebního zákona žádost o stavební povolení, kterou dne 16.10.2018 podal

Obec Roztoky, IČO 639966, Roztoky č.p. 128, 270 23 Křivoklát

(dále jen "stavebník"), a na základě tohoto přezkoumání:

- I. Vydává** podle § 115 stavebního zákona a § 18c vyhlášky č. 503/2006 Sb., o podrobnější úpravě územního rozhodování, územního opatření a stavebního řádu

s t a v e b n í p o v o l e n í

na stavbu:

Stavební úpravy a rekonstrukce kuchyně Roztoky 193

(dále jen "stavba") na pozemku st. p. 455, parc. č. 198/11 v katastrálním území Roztoky u Křivoklátu.

II. Stanoví podmínky pro provedení stavby:

1. Stavba bude provedena podle projektové dokumentace, kterou vypracoval Ing. Arch. Libor Tomsa, autorizovaný architekt, ČKA 01651, Ing. Jan Majer, autorizovaný technik pro techniku prostředí staveb, specializace zdravotní technika, ČKAIT – 0003883, Antonín Franěk, autorizovaný technik pro techniku prostředí staveb, specializace vytápění a vzduchotechnika, ČKAIT 0004090, Petr Potočka, autorizovaný technik pro techniku prostředí staveb, specializace vytápění a vzduchotechnika, zdravotní technika, ČKAIT 0003254, Ing. Zdeněk Böhm, autorizovaný technik pro techniku prostředí staveb, specializace elektrotechnická zařízení, ČKAIT 0000644; případné změny nesmí být provedeny bez předchozího povolení stavebního úřadu.
2. Stavebník oznámí stavebnímu úřadu termín zahájení stavby.
3. Stavebník oznámí stavebnímu úřadu tyto fáze výstavby pro kontrolní prohlídky stavby:
 - a) Závěrečnou kontrolní prohlídku
4. Stavba bude dokončena do 24 měsíců ode dne nabytí právní moci tohoto rozhodnutí.
5. Stavba bude provedena dodavatelsky odbornou stavební firmou dle § 160 stavebního zákona. Stavebník písemně oznámí stavebnímu úřadu 15 dní před zahájením prací název organizace, která bude stavbu provádět.
6. Při provádění stavby je nutno dodržovat předpisy týkající se bezpečnosti práce a technických zařízení, zejména zákon č. 309/2006 Sb., o zajištění dalších podmínek bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a zajistit ochranu zdraví a života osob na staveništi.
7. Při realizaci stavby budou dodržena ustanovení vyhlášky č. 268/2009 Sb., o technických požadavcích na stavby a příslušné technické normy.

8. Pro stavbu mohou být použity jen takové výrobky a konstrukce, jejichž vlastnosti z hlediska způsobilosti stavby pro navržený účel zaručují, že stavba při správném provedení a běžné údržbě po dobu předpokládané existence splňuje požadavky na mechanickou pevnost a stabilitu, požární bezpečnost, hygienu, ochranu zdraví a životního prostředí, bezpečnost při užívání, ochrany proti hluku a na úsporu energie a ochranu tepla.
9. Před uvedením stavby do užívání stavebník předloží protokol o proměření, seřízení a vyzkoušení vzduchotechnického zařízení v souladu s ustanovením § 2 zákona 309.
10. Před uvedením výše uvedené stavby do užívání stavebník doloží, že při realizaci stavby byly pro přímý styk s pitnou a teplou vodou použity pouze výrobky, které byly před uvedením na trh ověřeny, že při účelu jejich užití nedojde k nežádoucímu ovlivnění pitné vody, jak stanoví § 5 odst. 11 zákona.
11. Před zahájením stavby bude na viditelném místě u vstupu na staveniště umístěn štítek "Stavba povolena", který obdrží stavebník, jakmile toto rozhodnutí nabude právní moci. Štítek musí být chráněn před povětrnostními vlivy, aby údaje na něm uvedené zůstaly čitelné.
12. Za správnost, úplnost a proveditelnost PD podle § 159, odst. stavebního zákona odpovídá projektant stavby.
13. Všichni zaměstnanci určení k práci na stavbě musí být prokazatelně obeznámeni a poučeni o bezpečnosti práce.
14. Stavebník je povinen nakládat s odpady vzniklými při realizaci stavby v souladu se zákonem č. 185/2001 Sb., o odpadech a o změně některých dalších zákonů.
15. V souvislosti se stavebními úpravami kuchyně dojde k úpravě rozvodů vody a kanalizace, které jsou a i nadále budou provedeny na pozemku parc. č. 198/11 v katastrálním území Roztoky u Křivokláta. Při realizaci budou dodrženy podmínky společnosti RAVOS, s.r.o., ze dne 23. 7. 2018 pod č.j. 35/P18670001253/18, a to:
 - Vodovod – objekt bude napojen stávající přípojkou PE 40 mm, přičemž část rozvodů vody bude přeložena mimo budovu. Vodoměr bude přemístěn do nové pozice za první obvodovou zdí. Vodovodní přípojka nesmí být dle § 32 odst. 1 vyhl. č. 268/2009 Sb., o požadavcích na technická zařízení staveb propojena s jiným zdrojem vody. V případě, že provozovatel tuto skutečnost zjistí, je oprávněn přípojku odpojit. Napojení překládaného úseku přípojky a montáž, resp. přemístění vodoměru provedou výhradně pracovníci RAVOS, s.r.o. (informace p. Brěda tel. 725 748 154). Výhledově je v dokumentaci navržena nová trasa vodovodní přípojky (po zkapacitnění veřejného řadu), s vymístěním vodoměru do vodoměrné šachty.
 - Kanalizace – trasa kanalizačních rozvodů je z důvodu špatných spádových poměrů navržena nová – ochozem pod rekonstruovanou kuchyní. Tuková kanalizace je vedena samostatně přes odlučovač tuků (kapacita kuchyně 200 jídel/den), za kterým se obě kanalizační vedení spojují v revizní šachtě. Spojná šachta bude sloužit i pro odběr kontrolních vzorků odpadních vod. K prohlídce dokončené kanalizace bude přizván náš pracovník (informace p. Týče 739 836 343). Před uvedením rekonstruované kuchyně do provozu bude uzavřena nová smlouva, v níž bude zakotvena podmínka kontroly vypouštěných odpadních vod.
16. Dokončenou stavbu, popřípadě část stavby schopnou samostatného užívání, pokud vyžadovala stavební povolení a byla provedena v souladu s ním, lze užívat na základě kolaudačního souhlasu (§.122). Stavebník v žádosti o kolaudační souhlas uvede identifikační údaje o stavbě a předpokládaný termín jejího dokončení.

Účastníci řízení, na něž se vztahuje rozhodnutí správního orgánu:

Obec Roztoky, Roztoky č.p. 128, 270 23 Křivoklát

Odůvodnění:

Dne 16.10.2018 podal stavebník žádost o vydání stavebního povolení na výše uvedenou stavbu, uvedeným dnem bylo zahájeno stavební řízení.

Stavební úřad oznámil zahájení stavebního řízení známým účastníkům řízení a dotčeným orgánům. Současně podle ustanovení § 112 odst. 2 stavebního zákona upustil od ohledání na místě a ústního

Č.j. Kriv-0128/2019

str. 3

jednání, protože mu poměry staveniště byly dobře známy a žádost poskytovala dostatečné podklady pro posouzení stavby, a stanovil, že ve lhůtě do 6.12.2018 mohou účastníci řízení uplatnit své námítky a dotčené orgány svá stanoviska.

Stavební úřad v provedeném stavebním řízení přezkoumal předloženou žádost z hledisek uvedených v § 111 stavebního zákona, projednal ji s účastníky řízení a s dotčenými orgány a zjistil, že jejím uskutečněním nebo užíváním nejsou ohroženy zájmy chráněné stavebním zákonem, předpisy vydanými k jeho provedení a zvláštními předpisy. Projektová dokumentace stavby splňuje obecné požadavky na výstavbu a podmínky územního rozhodnutí o umístění stavby. Stavební úřad v průběhu řízení neshledal důvody, které by bránily povolení stavby.

Stanoviska sdělili:

- Krajská hygienická stanice Středočeského kraje, ze dne 22. 6. 2018 pod č.j. KHSSC 21057/2018
- HZS Středočeského kraje, ze dne 10. 5. 2018 pod č.j. RA-126-2/2018/PD
- RAVOS, s.r.o., ze dne 23. 7. 2018 pod č.j. 35/P18670001253/18

Stavební úřad zajistil vzájemný soulad předložených závazných stanovisek dotčených orgánů vyžadovaných zvláštními předpisy a zahrnul je do podmínek rozhodnutí.

Stavební úřad rozhodl, jak je uvedeno ve výroku rozhodnutí, za použití ustanovení právních předpisů ve výroku uvedených.

Účastníci řízení - další dotčené osoby:

Marie Čechová, Stanislav Čech, Pavel Procházka, Kamila Krausová, Petr Zajíček, Hana Zajíčková, Libuše Šúnová, Miluše Rážová, Cecílie Strnadová, Jan Jedlička, Alena Jedličková, Renáta Tyrzová, Jarmila Pidmanová, Dana Sechterová, Václav Varyš, Krajská správa a údržba silnic Středočeského kraje, příspěvková organizace, RAVOS, s.r.o., ČEZ Distribuce, a.s.

Vypořádání s návrhy a námítkami účastníků:

- Účastníci neuplatnili návrhy a námítky.

Vypořádání s vyjádřeními účastníků k podkladům rozhodnutí:

- Účastníci se k podkladům rozhodnutí nevyjádřili.

Poučení účastníků:

Proti tomuto rozhodnutí se lze odvolat do 15 dnů ode dne jeho oznámení ke Krajskému úřadu Středočeského kraje, Zborovská 11, 150 21 Praha 5, podáním u zdejšího správního orgánu.

Odvolání se podává s potřebným počtem stejnopisů tak, aby jeden stejnopis zůstal správnímu orgánu a aby každý účastník dostal jeden stejnopis. Nepodá-li účastník potřebný počet stejnopisů, vyhotoví je správní orgán na náklady účastníka. Odvoláním lze napadnout výrokovou část rozhodnutí, jednotlivý výrok nebo jeho vedlejší ustanovení. Odvolání jen proti odůvodnění rozhodnutí je nepřipustné.

Stavební úřad po dni nabytí právní moci stavebního povolení zašle stavebníkovi jedno vyhotovení ověřené projektové dokumentace spolu se štítkem obsahujícím identifikační údaje o povolené stavbě. Další vyhotovení ověřené projektové dokumentace zašle vlastníkovi stavby, pokud není stavebníkem.

Při provádění stavby je stavebník povinen

- oznámit stavebnímu úřadu předem termín zahájení stavby, název a sídlo stavebního podnikatele, který bude stavbu provádět, u svépomocné formy výstavby jméno a příjmení stavbyvedoucího nebo osoby, která bude vykonávat stavební dozor; změny v těchto skutečnostech oznámí neprodleně stavebnímu úřadu,
- před zahájením stavby umístit na viditelném místě u vstupu na staveniště štítek o povolení stavby a ponechat jej tam až do dokončení stavby, případně do vydání kolaudačního souhlasu; rozsáhlé stavby se mohou označit jiným vhodným způsobem s uvedením údajů ze štítku.

Č.j. Kriv-0128/2019

str. 4

- zajistit, aby na stavbě nebo na staveništi byla k dispozici ověřená dokumentace stavby a všechny doklady týkající se provádění stavby nebo její změny, popřípadě jejich kopie,
- ohlašovat stavebnímu úřadu fáze výstavby podle plánu kontrolních prohlídek stavby, umožnit provedení kontrolní prohlídky, a pokud tomu nebrání vážné důvody, této prohlídce se zúčastnit,
- ohlásit stavebnímu úřadu neprodleně po jejich zjištění závady na stavbě, které ohrožují životy a zdraví osob, nebo bezpečnost stavby,
- oznámit stavebnímu úřadu předem zahájení zkušebního provozu.

Stavba nesmí být zahájena, dokud stavební povolení nenabude právní moci. Stavební povolení pozbývá platnosti, jestliže stavba nebyla zahájena do 2 let ode dne, kdy nabylo právní moci.

Bc. Vilma Šimová
vedoucí stavebního odboru ÚM Křivoklát

Poplatek:

Správní poplatek podle zákona č. 634/2004 Sb., o správních poplatcích položky 18 odst. 1 písm. f) ve výši 10000 Kč byl zaplacen.

Obdrží:

Navrhovatel
Obec Roztoky, IDDS: yrjbynv

Účastníci řízení

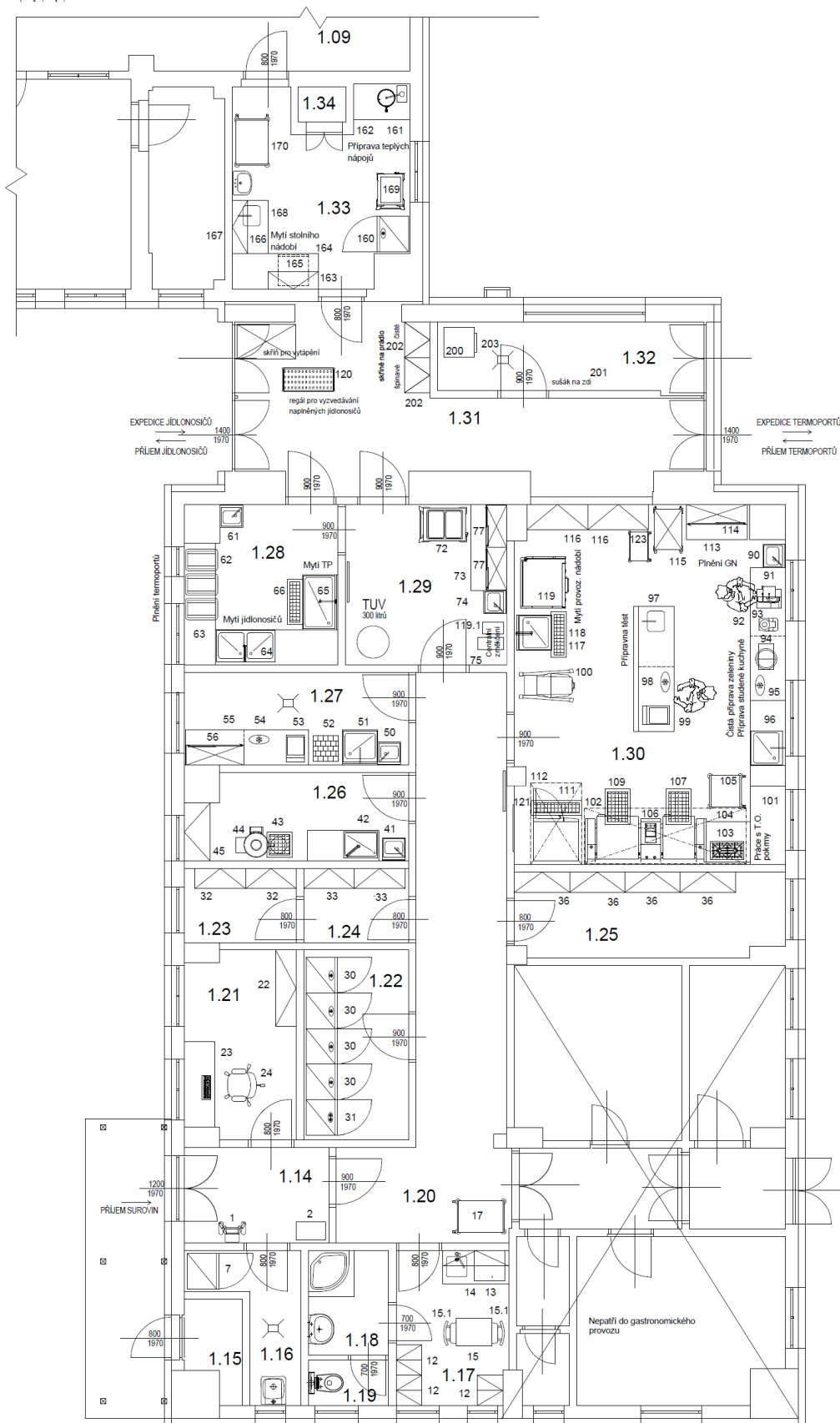
Marie Čechová, Roztoky č.p. 215, 270 23 Křivoklát
Stanislav Čech, Roztoky č.p. 215, 270 23 Křivoklát
Pavel Procházka, Roztoky č.p. 165, 270 23 Křivoklát
Kamila Krausová, Roztoky č.p. 166, 270 23 Křivoklát
Petr Zajíček, Roztoky 188, 270 23 Křivoklát
Hana Zajíčková, Roztoky č.p. 188, 270 23 Křivoklát
Libuše Šunová, Roztoky č.p. 171, 270 23 Křivoklát
Miluše Rázová, Mýtská 2335, 269 01 Rakovník 1
Cecilie Strnadová, Roztoky 170, 270 23 Křivoklát
Jan Jedlička, Roztoky 169, 270 23 Křivoklát
Alena Jedličková, Roztoky 169, 270 23 Křivoklát
Renáta Tvrzová, Plzeňská 2112, 269 01 Rakovník 1
Jarmila Pidmanová, Roztoky 174, 270 23 Křivoklát
Dana Sechterová, Na květnici č.p. 1112/6, 140 00 Praha 4-Nusle
Václav Varyš, Roztoky č.p. 172, 270 23 Křivoklát
Krajská správa a údržba silnic Středočeského kraje, příspěvková organizace, IDDS: a6ejgm
RAVOS, s.r.o., IDDS: 5j2tri3
ČEZ Distribuce, a.s., IDDS: v95uqfy

Dotčené orgány

Agentura ochrany přírody a krajiny České republiky, Regionální pracoviště Střední Čechy, IDDS: ffydyjp
Krajská hygienická stanice Středočeského kraje se sídlem v Praze, Územní pracoviště Rakovník, IDDS: hhcai8e
Hasičský záchranný sbor Středočeského kraje, krajské ředitelství, odloučené pracoviště Rakovník, IDDS: q5whqfb

Původní nerevidovaný schválený projekt DSP+DPS

1.NP

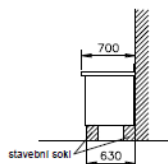


TABULKA MÍSTNOSTÍ 1.NP

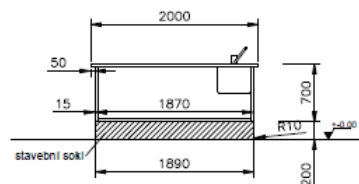
č.m.	NÁZEV
1.09	TŘÍDA MŠ
1.14	ZÁDVEŘÍ
1.15	SKLAD PEČIVA
1.16	ÚKLID + SKLAD BIOLOG. ODPADU
1.17	ŠATNA + DENNÍ MÍSTNOST
1.18	PŘEDSÍŇ WC + SPRCHA
1.19	WC
1.20	CHODBA 1
1.21	KANCELÁŘ
1.22	SKLAD CHLAZ. A MRAŽ. POTRAVIN
1.23	SKLAD DKP
1.24	SKLAD CHEMIE
1.25	SKLAD SUCHÝCH POTRAVIN
1.26	HRUBÁ PŘÍPRAVA ZELENINY
1.27	ČISTÁ PŘÍPRAVA MASA
1.28	MYTÍ JÍDLONOSIČŮ + MYTÍ TERMOPORTŮ + PLNĚNÍ TERMOPORTŮ
1.29	PLNĚNÍ JÍDLONOSIČŮ
1.30	VARNA
1.31	CHODBA 2
1.32	PRÁDELNA
1.33	KUCHYŇKA ŠKOLKY
1.34	JÍDELNÍ VÝTAH

ŘEZ A-A

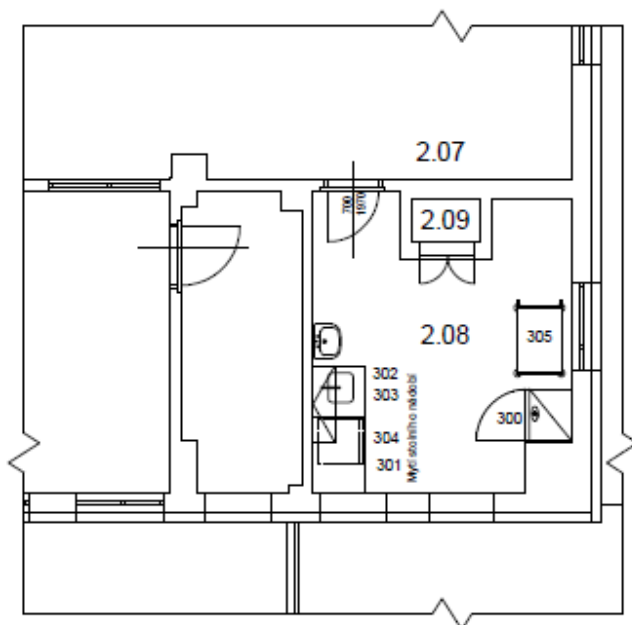
OBECNÝ ŘEZ STAVEBNÍM SOKLEM
PRO CHLAZENÉ I OSTATNÍ STOLY



OBECNÝ POHLED NA STAVEBNÍ SOKL
PRO CHLAZENÉ I OSTATNÍ STOLY



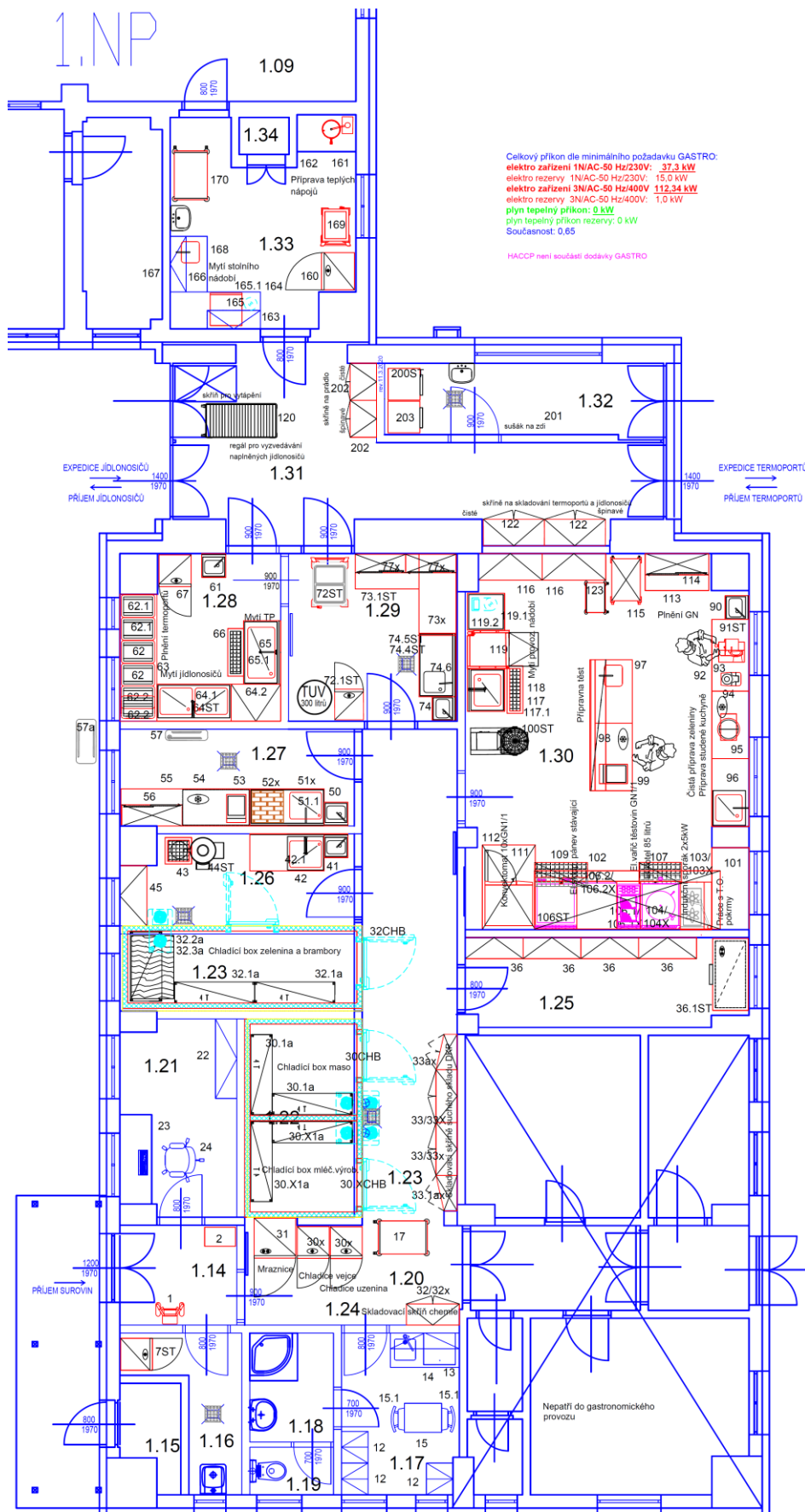
2.NP



TABULKA MÍSTNOSTÍ 2.NP

č.m.	NÁZEV
2.07	TŘÍDA MŠ
2.08	KUCHYŇKA ŠKOLKY
2.09	JÍDELNÍ VÝTAH

Revidovaný projekt DPS



TABULKA MÍSTNOSTÍ 1.NP

č.m.	NÁZEV
1.09	TŘÍDA MŠ
1.14	ZÁDVEŘÍ
1.15	SKLAD PEČIVA
1.16	ÚKLID + SKLAD BIOLOG. ODPADU
1.17	ŠATNA + DENNÍ MÍSTNOST
1.18	PŘEDSÍŇ WC + SPRCHA
1.19	WC
1.20	CHODBA 1 SE SKLADOVACÍMI PROSTORY
1.21	KANCELÁŘ
1.22	CHLADÍCI BOXY MASO+MLÉČNÉ VÝR.
1.23	CHLADÍCI BOX NA ZELENINU
1.24	CHLADÍCI BOX NA ZELENINU
1.25	SKLAD SUCHÝCH POTRAVIN
1.26	HRUBÁ PŘÍPRAVA ZELENINY
1.27	ČISTÁ PŘÍPRAVA MASA
1.28	MYTÍ JÍDLONOSIČŮ + MYTÍ TERMOPORTŮ + PLNĚNÍ TERMOPORTŮ
1.29	PLNĚNÍ JÍDLONOSIČŮ
1.30	VARNA
1.31	CHODBA 2
1.32	PRÁDELNA
1.33	KUCHYŇKA ŠKOLKY
1.34	JÍDELNÍ VÝTAH

2. Charakteristika objektu

Stravovací provoz je umístěn do dvou podlaží. V 1.NP jsou umístěny veškeré části kuchyně vyjma kuchyňky ve 2.NP, která slouží pro výdej stravy pro třídu MŠ umístěnou ve 2.NP. Dispozice 1.NP je vytvořena tak, aby umožňovala jednosměrný tok surovin a hotových pokrmů. Od vstupu surovin (m.č.1.14) pomocí páteřní chodby (m.č.1.20) přes sklady, přípravny do varny. Expedice pokrmů je zajištěna přes chodbu 2 (m.č.1.31) k expedování pokrmů do kuchyňky (m.č.1.33), do základní školy a také k odběru jídlonosičů v úložných prostorách nerezových uzamykatelných skříní v prostoru chodby 2.

Hlavní zásobování skladovacích prostor do prostor v 1NP bude probíhat hlavním vstupem pro příjem surovin z volných prostor před provozovnou do prostor GASTRA.

Příchod personálu je hlavním vstupem pro zásobování a příjem surovin přes místnost zádveří 1.14 a chodbu 1 místnost 1.20. do prostor personálního zázemí provozovny 1.17 (ŠATNA + DENNÍ MÍSTNOST). Z šatny je přístupný prostor 1.18 PŘEDSÍŇ WC SE SPRCHOU. WC personálu 1.19 je přístupné z místnosti 1.18.

Odvoz a likvidace odpadků smluvně zajištěn.

Úklidová místnost obsahuje skříňku s barevně odlišenými úklidovými prostředky pro jednotlivé prostory provozovny.

Požadovaná kapacita:

Celkový počet obědů pro MŠ a ZŠ:	200
Počet obědů MŠ děti:	50
Počet obědů MŠ dospělí (zaměstnanci):	4
Počet obědů ZŠ děti I. stupeň:	35
Počet obědů ZŠ děti II. stupeň:	35
Počet obědů ZŠ dospělí (zaměstnanci):	46
Počet obědů ZŠ dospělí (jídlonosiče):	30
Počet svačin (dopoledních a odpoledních) MŠ děti:	50

Přeprava 70 obědů pro děti do ZŠ a 46 obědů pro dospělé (zaměstnance) se bude přepravovat v termoportech do jídelny ZŠ.

30 obědů pro externí strávníky se bude expedovat v jídlonosičích.

Maximální odhadovaná kapacita technologického zařízení 270 obědů.

Maximální možný počet personálu 6 osob.

Předpokládaná každodenní provozní doba 7.00 až 16.00 hod.

3. Popis technologie provozu

Podrobný popis zřejmý z následujících podkladů v příloze-viz.:

- Výkres Dispoziční řešení GASTRO v 1NP+2 NP (TB-MV-01-GASTRO DISPOZICE A1-M1-50-1 list)
- Soupis strojů a zařízení MŠ Roztoky s instalačními popisy-podklad pro VŘ (MŠ ROZTOKY-GASTRO-soupis strojů a zařízení-podklad pro VŘ-nacenení GASTRO bez 2NP – A3-14 listů)

1.NP

TŘÍDA MŠ (m.č.1.09)

Třída slouží zároveň jako herna a jídelna pro děti mateřské školy. Do této třídy docházejí děti z mateřské školy, které mají třídu umístěnou ve 2.NP.Není součástí rekonstrukce.

ZÁDVEŘÍ (m.č.1.14)

Je určeno pro příjem surovin do kuchyně, slouží pro vizuální a hmotnostní kontrolu. Je vybaveno můstkovou váhou poz.2 a vozíkem rudl poz. 1.

SKLAD PEČIVA (m.č.1.15)

Zde do tohoto skladu dodavatel pečiva v brzkých ranních hodinách přiváží pečivo pro stravovací provoz mateřské školy. Sklad je přístupný přímo z venku a dodavatel pečiva není závislý na přítomnosti zaměstnanců kuchyně.

ÚKLID + SKLAD BIO ODPADU (m.č.1.16)

Je určen k úklidu gastronomického provozu a skladování biologického odpadu v plastových nádobách v chladicí skříni poz.7ST (stávající chladnice).

Výlevka slouží k mytí úklidových pomůcek a k mytí nádob na bio odpad.

ŠATNA + DENNÍ MÍSTNOST (m.č.1.17)

Slouží pro převlékání zaměstnanců z pracovního do civilního oblečení a naopak.

Šatna bude vybavena 3 dvou skříňkami poz.12 , kuchyňskou linkou s dřezem poz.14, podpultovou chladicí skříni poz.13 a sedacím nábytkem poz.15.

PŘEDSÍŇ WC (m.č.1.18)

Slouží pro potřeby zaměstnanců kuchyně.

Je zde umístěn sprchový kout a keramické umyvadlo.

WC ZAMĚSTNANCŮ KUCHYNĚ (m.č.1.19)

Slouží pro potřeby zaměstnanců kuchyně.

CHODBA 1 SE SKLADOVACÍMI PROSTORY (m.č.1.20)

Tato chodba slouží jako komunikační koridor mezi sklady, přípravami a kuchyní. Je zde umístěn servírovací vozík poz.17.

Nově jsou zde umístěny pracoviště pro skladování chlazených vajec a chlazené uzeniny poz.30x (2x chladnice 340 litrů). Prostor pro skladování zamrazených balených surovin poz.30 (1x mraznice velikosti GN2/1, 570 litrů). V projektu DSP dříve místnost 1.22.

Na chodbě jsou umístěny v rovině ochranného pilíře uzamykatelné nerezové skladovací skříně DKP prostředků poz.33ax, poz.33ax1, poz.33x. V projektu DSP dříve místnost 1.23.

V rohu chodby je umístěna nerezová uzamykatelná skříň na SKLADOVÁNÍ CHEMIE poz.32/32x. V projektu DSP dříve místnost 1.24.

KANCELÁŘ (m.č.1.21)

Jedná se o kancelář vedoucí kuchyně. Bude sloužit k vedení administrativy kuchyňského provozu. Bude vybavená kancelářským nábytkem poz.22,23,24. Prostor kanceláře zmenšen proti původnímu projektu DSP.

CHLADÍČÍ BOX MASO + CHLADÍČÍ BOX MLÉČNÉ VÝROBKY (m.č.1.22)

Pro uskladnění chlazených potravin = balené maso poz.30.CHB, včetně nerezových regálů poz.30.1a. Podlaha CHB v rovině s okolní podlahou, tzn. podlaha podkladního betonu pro CHB zapuštěna cca o 100mm.

Pro uskladnění chlazených potravin = mléčné výrobky poz.30.XCHB, včetně nerezových regálů poz.30.X1a. Podlaha CHB v rovině s okolní podlahou, tzn. podlaha podkladního betonu pro CHB zapuštěna cca o 100mm.

Prostor pro CHB je místo dříve užívaného prostoru v projektu DSP =1.22=sklad chlazených a mražených potravin.

CHLADÍČÍ BOX NA ZELENINU A BRAMBORY (dříve v projektu DSP m.č.1.23 + 1.24)

Průchozí box na uskladnění chlazené zeleniny a brambor poz.32CHB. Box bude vybaven nerezovými regály a roštem na brambory poz.32.1a, 32.2a,32.3a. box je průchozí, zavážení z prostor chodby 1.20 , druhý vchod je z prostor hrubé přípravy zeleniny 1.26. Podlaha CHB v rovině s okolní podlahou, tzn. podlaha podkladního betonu pro CHB zapuštěna cca o 100mm. Prostor pro CHB je místo dříve užívaného prostoru v projektu DSP (1.23=sklad DKP + 1.24 sklad Chemie)

SKLAD SUCHÝCH POTRAVIN (m.č.1.25)

Slouží pro uskladnění suchých potravin. Je vybaven 4 regály poz.36. a stávajícím pultovým mrazákem poz.36.1ST.

HRUBÁ PŘÍPRAVA ZELENINY (m.č.1.26)

Slouží pro očištění zeleniny od hrubých nečistot jako zbytky hlíny, nebo pro odstranění slupek (škrábání brambor a kořenové zeleniny).

Strojní očištění se provádí pomocí elektrické škrabky na zeleninu poz.44. U škrabky je umístěna podlahová vpust' poz.43 a na ní lapač škrobu a slupek. Vedle škrabky je umístěn pracovní stůl s dřezem poz.42 a umyvadlo vybavené bezdotykovou baterií poz.41. U okna je umístěn regál poz.45.

Z místnosti 1.26 je přímo vstup do chladicího boxu na zeleninu.

ČISTÁ PŘÍPRAVA MASA (m.č.1.27)

Jedná se o místnost, ve které se zpracovává syrové maso a vyrábí masové polotovary. Vytloukání vajec se bude provádět v jiném časovém období než příprava masa. Místnost je klimatizovaná.

Pracoviště pro ruční zpracování se sestává z umyvadla vybaveného bezdotykovou baterií poz.50, dřezem poz.51, řeznickým špalkem poz.52, chlazeného stolu poz.54 a z pracovního stolu poz.55. Nad tímto úsekem je zavěšena nástěnná skříň poz.56. Na chlazeném pracovním stole poz.54 je umístěná digitální váha poz.53. desky pracovních stolů s minimem spár=např. přes dvě pozice podnoží.

MYTÍ JÍDLONOSIČŮ + MYTÍ TERMOPORTŮ + PLNĚNÍ TERMOPORTŮ (m.č.1.28)

Tato místnost je provozně rozdělená na tři pracovní úseky.

PÚ mytí jídlonosičů

V tomto pracovním úseku dochází k mytí všech částí jídlonosičů v pracovním stole vybaveném dvoudřezem pomocí tlakové sprchy poz.64ST (stávající pozice)

PÚ plnění termoportů

Na pracovním stole poz.63 dochází k plnění termoportů poz.62, uzavřením do gastronádob s víky, nádoby naplněny teplými pokrmy - obědy pro žáky a zaměstnance ZŠ Roztoky U Křivoklátu. Chlazené suroviny ve výdeji doplňovány z chlazené chladnice.

PÚ mytí termoportů

Po vrácení termoportů ze ZŠ a po rozbalení termoportů, vyjmutí prázdných gastronádob, zde dochází k mytí přepravních obalů tedy termoportů ve dřezu pomocí tlakové sprchy, kterým je vybaven mycí stůl poz.65. Odkládání umytých termoportů je na čtyřpolicový regál se spodní policí ve výšce spodní police okolních pracovních stolů, druhé police ve výšce pracovních ploch a ostatné dvě rozděleny od výšky 900mm do 1800mm rovnoměrně.

Pod mycím stolem poz.65 je umístěna podlahová vpust' poz.66, které slouží k zachycení vody, která vznikne při rozstříku vody při mytí termoportů.

Procesy plnění termoportů a mytí těchto nádob probíhají časově odděleném sledu.

PLNĚNÍ JÍDLONOSIČŮ (m.č.1.29)

Místnost, ve které se plní obědy externím strávníkům do jídlonosičů. Vybavením je pracovní stůl poz.73X, umyvadlo vybavené bezdotykovou baterií poz.74, pracovním stolem s dřezem a hygienickou oddělovací přepážkou stávajícím=74.4ST+74.5ST, stávající chladnicí 72.1ST, stávajícím stolem poz.73.1ST, napojeným na pozici 73x, na stěně jsou zavěšeny uzavíratelná skříňky s posuvnými dvířky 77x, stávající pojízdnou ohřevnou výdejní vanou s kapacitou 2GN1/1 poz.72ST.

VARNA (m.č.1.30)

Varna slouží k přípravě surovin v jednotlivých pracovních úsecích (PÚ), k tepelné úpravě potravin a dohotovení pokrmů.

Součástí varny jsou tyto pracovní úseky (PÚ): příprava čisté zeleniny, příprava studené kuchyně, příprava těsta, dohotovení tepelně opracovaných potravin plnění gastronomických a mytí provozního nádobí.

Varná linka je umístěna u zdi, která sousedí s místností skladu suchých potravin a je sestavena z těchto strojů:

pracovního stolu poz.101, elektrického indukčního sporáku na podestavbě v desce integrována napouštěcí baterie. Indukce se dvěma varnými zónami poz.103/103x, elektrického varného kotle 85 litrů poz.104/104x, vařiče těstovin velikosti GN1/1 poz.106.1/106.1x, neutrálního dílu poz.106.2/106.2x, stávající elektrické nerezové sklopné pánve 80 litrů poz.106ST, bojlerového konvektomatu umístěném na podestavbě s kapacitou 10GN1/1 poz.111. Varná sestava je koncipována pod jednu pracovní desku o minimální TL 1,5mm s výztuhami nerez pod pracovní desku. Odkapní hygienický prolis okolo kotle 85litrů. Materiál nerez AISI 304.

Nad varným blokem a nad konvektomatem je instalována nástěnná digestoř s lamelovými filtry poz.102,112 a osvětlením.

Pod pánví poz.106ST je umístěna podlahová vpust poz.109, pod varným kotlem je umístěna podlahová vpust poz.107. Slouží k vypouštění vody při mytí těchto zařízení.

PÚ čistá příprava zeleniny + studené kuchyně

Ve varně pod okny je umístěn pracovní úsek čisté přípravy zeleniny a studené kuchyně.

Pracovní úsek určen pro dočištění zeleniny po hrubé přípravě, zejména k dalšímu zpracování (krouhání, sekání, kostičkování).

Úsek slouží k přípravě studených pokrmů, především svačinek.

Tyto dvě činnosti budou prováděny v časově oddělených intervalech.

K ručnímu zpracování je zde určen mycí stůl poz.96, chlazený stůl poz.95 a pracovní stůl poz.92. Na stole poz. 92 je umístěn nářezový stroj poz.91 určený ke krájení salámů a sýrů a kutr poz.93 určený pro přípravu pomazánek, pyré atd. Minimum pracovních spár na desce=pracovní deska pro více pozic podnoží.

Na chlazeném stole poz.95 je umístěn krouhač zeleniny poz.94.

Vedle pracovního stolu poz.92 je umístěno umyvadlo poz.90 vybavené bezdotykovou baterií k mytí rukou obsluhy.

PÚ přípravy těsta

Je umístěn téměř uprostřed varny a dochází zde k ručnímu zpracování těsta.

K ručnímu zpracování těsta slouží pracovní stůl s dřezem poz.97 a chlazený stůl poz.98. Na chlazeném pracovním stole poz.98 je umístěná digitální váha poz.99. Minimum pracovních spár na desce=pracovní deska pro více pozic podnoží.

Pro strojní zpracování těsta je zde určen planetární mixér poz.100ST (stávající), který je umístěn vedle vchodových dveří do varny. Stroj bude kompletně generálován ve výrobní firmě v rozsahu GO , vlastnosti stroje budou identické jako nového stroje.

PÚ plnění gastronádob

Zde se na pracovním stole poz.113 plní gastronádoby teplými pokrmy, které se dále budou vkládat do termoportů v m.č.1.28. Nad pracovním stolem poz.113 je umístěná závěsná skříňka poz.114 a vedle stolu je umístěn vozík ,ve kterém se uchovávají teplé pokrmy v gastronádobách poz.115 před vlastním výdejem.

PÚ mytí provozního nádobí

V kuchyni je vyčleněn provozní úsek mytí provozního nádobí.

Provádí se zde mytí provozního nádobí celého kuchyňského provozu.

Je zde umístěn mycí stůl s dřezem poz.117, myčka na černé nádobí s rekuperací poz.119, odkládací stůl poz.119.1 a automatický změkčovač vody pro mycí stroj poz.119.2a dva regály poz.116 pro uložení umytého nádobí.

Před mycím stolem poz.117 je umístěn nerezový žlab poz.118. Ten slouží k zachycení vody, rozstříku, která může vzniknout při mytí nádobí tlakovou sprchou.

Před regálem poz.116 je umístěn vozík na gastronádoby poz.123.

V přípravně a varně byly kompletně odstraněny betonové sokly, požadovaně v původní DSP.

CHODBA 2 (m.č.1.31)

Tato chodba slouží jako komunikační prostor mezi kuchyňským provozem a kuchyňkou určenou pro výdej stravy a nápojů dětem v MŠ. Z této chodby se expedují jídlonosiče a termoporty. Každá z expedice probíhá jiným směrem z budovy. Tedy nedochází ke křížení.

V chodbě je umístěná samostatná místnost prádelny.

V chodbě jsou umístěny dvě nerezové skříňe poz.202 sloužící k uložení čistého a špinavého prádla. Dále je zde v blízkosti vchodových dveří-expedici jídlonosičů umístěn pojízdný regál poz.120 určený k umístění jídlonosičů před jejich vlastní expedicí. V chodbě je ve výklenku umístěna dvojice uzamykatelných nerezových skříní pro umístění jídlonosičů čistých a v druhé skříni plných pro expedici. Z chodby si mohou jídlonosiče odvézt bez dalšího pohybu

po vnitřních prostorech gastr. Tato úprava byla vyvolána nově zvýšenými požadavky na sanitaci a hygienická opatření s výskytem COVID 19.

PRÁDELNA (m.č.1.32)

Prádelna je určená pro praní prádla lůžkovin mateřské školy. Je vybavená stávající pračkou poz.200ST a sušičkou poz.203.

KUCHYŇKA ŠKOLKY (m.č.1.33)

V této kuchyňce jsou dva pracovní úseky. Pracovní úsek mytí stolního nádobí a pracovní úsek pro přípravu teplých nápojů.

Z této kuchyňky se zde vydávají obědy dětem z obou tříd (1.třída v 1.NP, 2.třída ve 2.NP). Teplé pokrmy se vydávají ze stávajícího výdejního ohřevného vozíku o kapacitě 2GN1/1 poz.72ST, který je umístěn v m.č.1.29 plnění jídelnosičů. Talíře pro hlavní pokrm se nahřívají v ohřevném vozíku poz.169. Dále pro výdej pokrmů slouží servírovací vozík poz.170.

Z této kuchyňky se také vydávají svačinky pro děti mateřské školy do třídy m.č.1.09, která je umístěná v 1.NP.

Pokrmy studené kuchyně se uchovávají v chladící skříni poz.160.

PÚ mytí stolního nádobí

Je zde umístěna rohová kuchyňská linka. Jedna část spodní kuchyňské linky poz.166 je vybavená dřezem poz. 168. Další část spodní kuchyňské linky poz.164 je vybavená profesionální podpultovou myčkou na nádobí poz.165. Nad rohovou kuchyňskou linkou jsou umístěny dvě horní skřínky poz.163,167.

PÚ přípravy teplých nápojů

Tento pracovní úsek slouží pro výrobu teplých nápojů dětem MŠ do tříd umístěných v 1.NP a ve 2.NP.

Úsek je vybaven spodní kuchyňskou linkou poz.161. Nad kuchyňskou linkou je umístěn překapávač vody a čaje s objemem zásobníku 10 l poz. a termos poz.162.

JÍDELNÍ VÝTAH (m.č.1.34)

Jídelní výtah = stávající propojuje dvě kuchyňky.

Slouží k dopravě svačinek a nápojů z 1.NP do 2.NP do kuchyňky, která sousedí s jídelnou

2.NP.

TŘÍDA MŠ (m.č.2.07)

Třída slouží zároveň jako herna a jídelna pro děti mateřské školy.

KUCHYŇKA (m.č.2.08)

Nebude realizováno ve VŘ 2020, započteno pouze pro stanovení bilancí médií.

V této kuchyňce je jeden pracovní úsek určený pro mytí stolního nádobí.

Z této kuchyňky se zde vydávají svačinky a nápoje dětem z mateřské školy do třídy m.č.2.07, která je umístěná ve 2.NP.

PÚ mytí stolního nádobí

Je zde umístěna kuchyňská linka. Spodní část kuchyňské linky poz.301 je vybavená dřezem poz. 303 a pod kuchyňskou linkou je umístěná profesionální podpultová myčka na nádobí poz.304. Nad kuchyňskou linkou je umístěna jedna horní skříňka poz.302.

Pokrmu studené kuchyně se uchovávají v chladicí skříni poz.300.

JÍDELNÍ VÝTAH (m.č.2.09)

Jídelní výtah není zahrnut v rekonstrukci, slouží k vertikální dopravě nádob s pokrmu a nápoji z 1.N.P do 2.NP. Je umístěn v kuchyňkách. Slouží také k dopravě prázdných nádob z 2.N.P do 1.NP. Výtah je rozdělen na dva samostatné oddělené prostory vnitřních úložných prostor. Není součástí technologické obnovy v rámci rekonstrukce 2020.

4. Odpadkové hospodářství

Zbytky jídel z přípraven, varny a umývárny GN i umývárny černého nádobí je ukládán do nádob vyvložkovaných igelitovou folií na jedno použití. Dle potřeby je odtud odpad vynášen do centrálního uložení odpadu celého objektu, kde je tříděn dle druhu.

5. Doprava a manipulace s materiálem

K zásobování provozu budou sloužit auta dodavatelů. Zásobování bude probíhat přes zádveří m.č.1.14. Ze zádveří, kde proběhne vizuální kontrola a převážení se dopravují suroviny chodbou dále do skladů potravin.

Suroviny se po převzetí v zádveří m.č.1.14 přesunou do skladů chlazených a mražených potravin m.č.1.22 a skladu suchých potravin m.č.1.25. Pro přepravu surovin slouží vozík rudl poz.1 a servírovací vozík poz.17.

Ze skladů se pak suroviny přes chodbu m.č.1.20 přepraví do hrubé přípravný zeleniny m.1.26 a CHB na zeleninu a brambory m.č.1.23, do přípravný masa m.č.1.27 a CHB na maso a do CHB na mléčné výrobky a do varny m.č.1.30 , kde se dále zpracují. Pokrmy se pak dovezou v ohřevném vozíku do kuchyňky m.č.1.33 umístěné v 1.NP. Studené pokrmy a nápoje se dopravují z 1.NP do kuchyňky m.č.2.08 umístěné ve 2.NP pomocí jídelního výtahu m.č.1.34.

6. Přehled zaměstnanců

Obsluha 1.NP: Max. 6 osob

7. Nároky na energie

Rozložení energií patrné z výkresu dispozičního řešení GASTRO v 1 NP

Celkový příkon dle minimálního požadavku GASTRO:

elektro zařízení 1N/AC-50 Hz/230V: 37,3 kW

elektro rezervy 1N/AC-50 Hz/230V: 15,0 kW

elektro zařízení 3N/AC-50 Hz/400V 112,34 kW

elektro rezervy 3N/AC-50 Hz/400V: 1,0 kW

plyn tepelný příkon: 0 kW

plyn tepelný příkon rezervy: 0 kW

Současnost: 0,65

HACCP není součástí dodávky GASTRO

8. Údržba

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

9. Hygiena pracovního prostředí a sanitace

Nedílnou součástí zařízení stravovacího provozu je sanitační řád (zpracovává uživatel), který zahrnuje soubor opatření, zajišťující technologické a hospodářské podmínky pro plnění hygienických a protiepidemiologických požadavků vyplývajících z následujících hygienických předpisů:

1. Vyhláška 602/2006, kterou se mění vyhláška č. 137
2. Hygienický předpis částka 45 vyhláška 137 z 1.4.2004 o hyg. požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných.
3. Nařízení evropského parlamentu a rady (ES) č. 852/2004
4. Požadavky na pracovní prostředí a ochrany zdraví při práci nařízení vlády č 178/2001.
5. Vládní nařízení č.502/2000 Sb. o ochraně zdraví před nepříznivými účinky hluku a vibrací ve znění nařízení vlády č. 88/2004 sb.
6. Vyhláška č.91/1984 Sb., o opatřeních proti přenosným nemocím.
7. Vyhláška o sledování kritických bodů HACCP č. 161/2004 ve znění vyhlášky č. 196/2002.
8. Požadavky na pracovní prostředí a ochrany zdraví při práci nařízení vlády č 178/2001.

10. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci

V oblasti bezpečnosti práce se vychází z platných norem a bezpečnostních předpisů.

Prostor kolem technologických zařízení je dimenzován tak, aby vyhovoval bezpečnostním, provozním, montážním a údržbovým nárokům.

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. Provoz navrženého střediska nemá negativní vliv na životní prostředí.

11. Pracovní prostředí

Prostředí v jednotlivých místnostech je stanoveno dle ČSN 33 2000-3 pouze jako doporučené pro komisionální schválení. Návrh prostředí vychází z technologického provozu kuchyně a z použitých el. zařízení.

V kuchyňském provozu se neuvažuje, že by elektrické stroje a přístroje byly v dosahu vody stříkající, tryskající ze všech stran nebo že mohou být vodou zaplaveny.

GENERELNĚ PRO CELÝ GASTRO-PROVOZ PLATÍ:

- Pracovní plochy omyvatelné =nerez. Venkovní obvodové povrchy pracovních stolů jsou z omyvatelných materiálů (nerez).
- Omyvatelné povrchy stěn místností do výše 2000 mm n.č.p.
- Podlahové krytiny omyvatelné protiskluzové.
- Nad varnou technologií, jsou umístěny VZT zakryty (digestoře) pro zabránění kondenzace par na stěnách, podlaze a stropu. Rozvody a jednotky VZT jsou zahrnuty v samostatném projektu.

- Osvětlení pracovních ploch 500 LUXŮ.
- Likvidace odpadků denní, smluvně zajištěno.
- Zásobování denní v časově odděleném úseku od hlavního prodeje
- Zajištěn pracovní prostor pro jednostrannou obsluhu min. 1000mm.
- Zajištěn pracovní prostor pro oboustrannou obsluhu min. 1200mm (pouze doplňková varna).
- Hlučnost provozovny je na úrovni standardního denního provozu. Vliv provozovny na zvýšení hladiny hluku je vzhledem k použité technologii zanedbatelný a nepřesáhne okolní hranici hluku danou v místní lokalitě.
- Vytápění je řešeno samostatným projektem vytápění v souladu s požadavky domu.
- Klimatizace je řešeno samostatným projektem.

12. Závěr

Rozsah, obsah a zpracování technické zprávy, byl vypracován v souladu s podmínkami pro zpracování DPS pro GASTROPROVOZ.



Ing. Tomáš BERGER
obchod, služby a technická poradenství
v oblasti gastrotechnologie
Tyršova 75/54, 266 01 Baroun
Tel: +420 311 249 491 Mob.: +420 608 038 289
E-mail: berger.tomas@iol.cz
IČO: 717 55 543

Vypracoval: **Berger Tomáš Ing.,**
IČO: 717 55 543
DIČ: CZ6707041759

Přílohy:

- Výkres Dispoziční řešení GASTRO v 1NP+2 NP (TB-MV-01-GASTRO DISPOZICE A1-M1-50-1 list)
- Soupis strojů a zařízení MŠ Roztoky s instalačními popisy-podklad pro VŘ (MŠ ROZTOKY-GASTRO-soupis strojů a zařízení-podklad pro VŘ-nacenení GASTRO bez 2NP – A3-14 listů)