

1. Úvod:

Projektová dokumentace řeší dispoziční vztahy a technologické zařízení výdeje dovážených jídel, umývárny nádobí a dalších nezbytných prostor ve věznici Vykmánov.

2. Kapacity:

Počet jídel denně (pondělí až neděle)

:	<i>snídaně</i>	<i>400 porcí</i>
	<i>obědy</i>	<i>400 porcí včetně diet</i>
	<i>večeře</i>	<i>400 porcí včetně diet</i>

nápoje jsou rovněž vydávány z jídelny do donesených ešusů strážníků, při snídani výdej z várníc podle sortimentu nápojů, oběd večeře bez nápojů

3. Sortiment

Snídaně: čaj sladký, nesladký, mléko, káva atd. chleba, rohlíky, pomazánka a podobně

Oběd: polévka, hlavní jídlo, příloha

Dtto dieta

Večeře: jako oběd, možnost i studené

4. Technické řešení:

Dovoz jídel z centrální kuchyně probíhá v termoportech, várnících.

Pro zásobování výdejny je určen samostatný vstup. Z obslužné chodby je přístup do místnosti vybavené regály pro uskladnění termoportů, stolem, pro přípravu jídel do výdejních, pojízdných, vodních lázní. Je zde také dřez s tlakovou sprchou pro mytí termoportů a gastronomických před vrácením do centrální kuchyně.

Místnost navazuje na výdej jídel. Výdejní okna do jídelny jsou opatřena nerezovým parapetem. Výška parapetu okna 900mm (navazuje na výdejní stoly). Ze strany obsluhy je nerezový stůl, vodní lázeň na 3 GN 1/1. z pojízdného nerezového regálu jsou k dispozici plastové tablety (vel. 190x320x70mm), do kterých je z vodní lázně vkládána strava. Ve druhém okně je vydávána DIETA.

Výdej jídel zajišťují určené odsouzení. Pro umytí rukou obsluhy je nerezové umyvadlo s baterií.

Jídelna má kapacitu cca 60 míst, takže pro vydání 400 porcí, je potřeba při obrátce na židli 20 min., doba výdeje 2 hodiny.

V umývárně stolního nádobí je osazena myčka pro mytí tabletů a nádobí. Před myčkou je v podlaze nerezový žlab s roštem. Tablety odkládají strážníci do otvoru stanovené velikosti (210 x 100mm), parapet 850mm. Otvor je opatřen nerezovým obkladem s ukončením na stěně, v jídelně, osazením do obkladu stěny. Zabezpečení z vnitřní strany zajistí investor. Na otvor navazuje pracovní nerezový stůl s trnoží pro umístění nádoby na odpad. Dále je stůl s dřezem a tlakovou sprchou, oblouk 90° a vstup do tunelové myčky (podrobný popis v technologických standardech). Z myčky vyjíždí koše s umytým nádobím na válečkový stůl s koncovým vypínačem. Umyté tablety ukládá obsluha do nerezových, pojízdných, roštových regálů. Na stěně je nerezové umyvadlo a dvojdřez s tlakovou sprchou a baterií. Umyté tablety se dopravují k výdeji jídel. Pro manipulaci je zde nerezový, dvoupolicový vozík.

Pro personál (odsouzení) je z obslužné chodby přístupná šatna WC a sprcha pro personál, umyvadlo s baterií. Nechybí ani úklidová komora.

Strážníci mají k dispozici pouze lžiči, kterou si berou sebou. Pro mytí příboru a ešusu je v jídelně zajištěna možnost umytí.

5. Pracovníci:

	Celkem	I. Směna	II. Směna
Počet pracovníků	8	4	4

6. Pracovní prostředí**Hlučnost:**

kuchyně max. 70dB

ostatní max. 70dB

Osvětlení

kuchyně 500 lx

ostatní 160 lx

Relativní vlhkost:

kuchyně 70%

umývárna 60%

ostatní 20 – 60%

Teploty v zimním a letním období:

jídelna 18 – 20 C

kuchyně a umývárny 15° C

šatny 20° C

7. Nároky na energie :**Elektrická energie**

celkem instalováno

výdej

pin = 5kW/230V

48 kW/400V

soudobost

0,7

skutečný příkon

38kW

8. Požadavky na stavební řešení**Dveře:**

Druh a úprava dveří se řídí provozem a účelem místnosti tak, aby byla zajištěna dostatečná šířka průchodů a dále požadavky vyplývající z požárně bezpečnostních předpisů.

Vnitřní i vnější dveře, jimiž se dopravuje zboží nemají být opatřeny prahem. Vstupní dveře musí být z obou stran opatřeny ochranným plechem do výšky 20cm.

Okna:

Okna musí být ovladatelná z podlahy. Okna v provozních místnostech pro výdej jídel a ve skladech potravin musí být opatřena hustou sítí proti hmyzu.

Podlahy:

Podlahy všech provozních místností musí být lehce omyvatelné, snadno čistitelné, trvanlivé, odolné proti mechanickému poškození, bezprašné, nehluché a protiskluzné. V místnostech s vlhkým a mokřým provozem jsou podlahy vodotěsné. Z důvodu prevence rizik vzniku úrazů na pracovištích a na základě platných vyhlášek a norem (Vyhláška 268/2009 Sb., o technických požadavcích na stavby a ČSN 74 4505), je požadována dle ČSN 74 4505 „Podlahy – Společná ustanovení“, v článku 4.17 této normy příslušnou protiskluznost podlahy, jenž je dána součinitelem smykového tření „f“ nebo třídou protiskluznosti R.

Pro tento provoz je nutno dodržet protiskluznost R12.

Povrchy stěn:

Povrchy stěn se řídí účelem místností. Veškeré výrobní prostory (kuchyně, umývárny nádobí, přípravny) musí být opatřeny obkladem z keramických obkladaček do výše zárubní dveří, minimálně 1,8m.

Ve všech ostatních místnostech postačí provedení omítky stěn a stropů hladké. **Rohy stěn na dopravních cestách opatřit ochranou lištou.**

Otvor pro vracení tabletů, obložen nerezem, z prostoru jídelny provést obklad.

Požadavky na technická zařízení

Vodovod:

Dimenzování přívodů vody určuje maximální spotřeba vody. Technologické zařízení kuchyně vyžaduje přípojky studené a teplé vody.

Kanalizace:

Viz stavební projekt

Vytápění:

Vnitřní teplota v jednotlivých místnostech je dána v ČSN 060210.

Vzduchotechnika:

Vzduchotechnické zařízení je nutné v prostorech bez přirozeného větrání a tam, kde vznikají škodliviny, tj. nadměrným vlivem tepla – nadměrný vývin par. Profese VZT řeší odvětrání vyprodukovaného tepla a určí potřebné výměny vzduchu na základě hodnot příkonů jednotlivých elektrických spotřebičů, uvedených v soupisu strojů a zřízení. (umývárna nádobí)

Hygiena pracovního prostředí a sanitace:

Nedílnou součástí zařízení stravovacího provozu musí být sanitační řád, který zahrnuje soubor opatření, zajišťující technologické a hospodářské podmínky pro uskutečňování a plnění hygienických a protiepidemiologických požadavků, vyplývajících ze směrnice a hygienických požadavků na pracovní prostředí vydané Ministerstvem zdravotnictví ČR a Nařízením Evropského parlamentu a Rady.

9.BOZP

Bezpečnost a ochrana zdraví při práci

V oblasti bezpečnosti práce se vychází z platných bezpečnostních předpisů. Prostor kolem technologických zařízení je dimenzován tak, aby vyhovoval bezpečnostním, provozním, montážním a údržbovým nárokům. Za provozu je nutná zvýšená opatrnost pracovníků obsluhujících zařízení, při manipulaci s horkými nádobami apod. je nutno používat předepsané ochranné pomůcky. 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.

Místní vlhkost se může ve výše uvedených prostorách vyskytnout na podlaze a max. do výše 1500mm nad podlahou. Umývací prostory ve všech částech kuchyně budou posuzovány dle ČSN 332000-7-701. V uvedených prostorech, vzhledem k provozu vzduchotechnického zařízení, nedojde ke srážení vody na stěnách. Úklid stěn, vč. sanitace bude prováděn dle

provozního, event. sanitačního řádu bez použití stříkající vody z hadice. Při údržbě, event. sanitaci nesmí být stříkající vodou zasažena el. zařízení nebo zásuvky!

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

Provoz nemá negativní vliv na životní prostředí.

10.Závěr

Projektová dokumentace je zpracována v souladu s hygienickými předpisy a bude konzultována na KHS

15.5.2017

Vypracoval: Ing. Miroslav Reich