

Technická a průvodní zpráva

**Výdejna Domova se zvláštním režimem
pro osoby bez přístřeší
Vikýřovická, p. č. 1763, k. ú. Šumperk**

**Investor:
Město Šumperk, nám. Míru 364/1, 787 01 Šumperk**

1. Úvodem

Dokumentace řeší technologii provozu **Výdeny Domova se zvláštním režimem pro osoby bez přístřeší Vykýřovická, p. č. 1763, k. ú. Šumperk**

Předmětem řešení této dokumentace je provoz kuchyně vzhledem na kapacitu a hygienické normy. Ostatní prostory nejsou řešením tohoto projektu.

Hlavním sortimentem je výdej hlavních jídel ve formě tabletů dovážených ve vyhřívaných vozících. Dále se připravují snídaně a v studené večeře.

2. Podklady k řešení

Podkladem k řešení byl výkres stávajících prostor a konzultace s investorem.

Projekt technologie respektuje zákon 183/2006 Sb (stavební zákon ve znění jeho novely 350/2012Sb), vyhlášku 268/2009 (OTP), vyhlášku 137/2004Sb (o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných) ve znění její novely vyhlášky 602/2006Sb.

Zařízení je nové a v nerez provedení!

3. Provozní předpoklady

- kapacita: cca do 40 jídel: 1/3 se vydává na jídelnu (jeden vyhřívaný vozík) a 2/3 se vydávají na pokoje (druhý vyhřívaný vozík)
- sortiment: snídaně a večeře převážně studené, částečně i teplé (ohříváné uzeniny atp.) a hlavní jídlo, které se přiváží v tabletech ve dvou vyhřívaných vozících
- tablety se po výdeji odvázejí k dodavateli, kde jsou i umývány
- suroviny pro snídaně a večeře se dovážejí průběžně dle potřeby a ukládají se v ledničkách v kuchyni výdejny, vše v kuchyňské úpravě včetně kuchyňsky upravené zeleniny (saláty)
- provoz se řídí HACCP Tento projekt neřeší HACCP. Je věcí provozovatele.
*Anglická zkratka HACCP neboli „Hazard Analysis and Critical Control Points“ (analýza nebezpečí a kritické kontrolní body, v českém prostředí označován jako **systém kritických bodů**) je soubor preventivních opatření, které slouží k zajištění **zdravotní nezávadnosti potravin a pokrmů** během všech činností související s:*
 - výrobou,
 - zpracováním,
 - skladováním,
 - manipulací,
 - přepravou a prodejem konečnému spotřebiteli.
- výdej jídel dle provozní doby
- pracovníci na směně: výdej 1, na pokojích 1-2
- stolní nádobí (večeře a snídaně) se myje v úseku mytí stolního nádobí v podstolové myčce
- provozní nádobí se myje v úseku mytí stolního nádobí a je časově odděleno
- odpady organické jsou skladovány v nádobě s výměnným PVC pytlím a víkem a jsou pravidelně odváženy smluvním odvozcem, pevné odpadky jsou okamžitě odváženy a skladovány v rámci skladového hospodářství budovy (odpadové hospodářství tato dokumentace neřeší)
- pro personál v kuchyni je k dispozici umývadlo na ruce (v rámci nerezové kombinované výlevky) s baterií bez ručního zavírání, dávkovačem tekutého mýdla, zásobníkem na papírové ručníky a košem
- klientům je po vydání na jídelnu k dispozici odkládací vozík na špinavé tablety, které se po výdeji uloží do transportní skříně a odvezou k dodavateli spolu s druhým vozíkem
- k dispozici je pojízdný nerez stůl pro pečivo, čaj, ubrousky atp.
- výdejní okno s nerezovou polici je opatřeno Al roleta na el. pohon

4. Provozní řešení a členění provozu

- varný blok s dvoukolovým indukční vařidlovou deskou
- příprava snídaní a večeří
- výdej s manipulací
- umývání stolního nádobí a časově odděleného umývání provozního nádobí
- jídelna

5. Jednotlivé části provozu

Kuchyně

V kuchyni jsou tyto úseky:

- **Drobné vaření:** úsek obsahuje dvoukolovou indukční vařidlovou desku s digestoří s odtahem do fasády, pracovní stůl nerez s dřezem a vysokou lednicí. Nad stolem je nerez dvoupolice.
- **Mycí úsek stolního a provozního nádobí** (časově odděleno): má pracovní stůl nerez s dřezem a prostorem pro podstolovou myčku, dřez má tlakovou baterii a pod stolem je podstolová mýčka na stolní nádobí. K dispozici je nádoba s vákem a výměnnými PVC pytlíky na zbytky. Nad stolem je nerez dvoupolice (2x).
- **Příprava snídaní a večeří:** K dispozici je pracovní stůl nerez s prostorem pro podstolové lednice. Nad stolem jsou dvě nerez dvoupolice s místem pro mikrovlnnou troubu. Na stole je nářezový stroj a pod stolem jsou podstolové lednička a mraznička.

- **Výdej:** Má výdejní nerez polici a výdejní okno je vybaveno hliníkovou roletou na el. pohon. Na polici je zásobník na příbory. Vyhřívaný vozík pro tablety je přivezen do prostoru k výdeji, kde je k dispozici ještě nerez manipulační stůl. Ze strany jídelny je k dispozici umývadlo na ruce se dávkovačem tekutého mýdla s náplní, popřípadě s dávkovačem desinfekčního prostředku, zásobníkem na papírové ručníky a košem na použité papírové ručníky, dále je zde pojízdný stůl s termosem na čaj, podnosem se skleničkami, případně ošatka s pečivem a stojánkem na ubrousky. Stůl je opatřen brzdou. Použité špinavé tablety s podnosy se ukládají do vozíku, který je vedle pojízdného stolu.
- **Poznámka:** Ostatní provozy nejsou součástí řešení tohoto projektu.

6. Stavební úpravy

- Svítidla umístěná nad místy manipulace s potravinami a pokrmy musí být bezpečnostního typu a musí být chráněna tak, aby v případě rozbití nedošlo ke kontaminaci potravin a produktů.
- Nad tepelnými zdroji, které produkují páru a pach negativně ovlivňující okolní prostředí, musí být instalováno zařízení k odsávání: Nad určenými spotřebiči instalovat digestoř.
- Stěny a příčky musí být hladké, v provozech a na pracovních úsecích, kde může docházet k jejich významnému znečištění nebo zmaččení, musí mít pro vodu nepropustnou, nenasákavou, dobře omyvatelnou úpravu povrchu umožňující dezinfekci až do výšky odpovídající pracovním činnostem (například v umývárkách nádobí, přípravných, kuchyních, hygienických zařízeních nebo ve skladu odpadků). Použijí se odolné, nenasákavé, omyvatelné a netoxické materiály. Doporučená výška cca 2m.
- Stěny, stropy, podhledy i případná závěsná zařízení musí být konstruovány a provedeny tak, aby nedocházelo ke kondenzaci par, k nadměrnému usazování prachu, k růstu plísní, opadávání omítky, odlučování částic a musí být dobře čistitelné.
- Dveře musí mít hladký, snadno čistitelný a dezinfikovatelný povrch. Použijí se odolné, hladké a nenasákavé materiály. Konstrukce oken musí minimalizovat usazování nečistot a prachu.
- Provozovna musí být zásobena tekoucí pitnou vodou. Pro přípravu pokrmů a činnosti s tím související musí být použita pitná voda. Po celou provozní dobu musí být zajištěna tekoucí teplá voda, která má teplotu nejméně +45°C.
- V provozu instalovat podlahovou vpust dle koordinačního výkresu. Podlahová vpust DN100 má podlahový sifon. Stavba zajistí mírné vyspádování k vpusti.
- Raménka mycích a ostatních dřezů dlouhá otočná. Všechny přívody vody opatřit ventily.
- Koeficient drsnosti podlah 0,6. Doporučuje se provést přechod podlah do stěn zaobleným přechodem.
- Koeficient současnosti el. zařízení cca 0,75.
- Udaná zařízení (400V) připojit přes hlavní vypínač. Dle platných ČSN pamatovat na ochranné pospojování.
- K myčce podle kvality vody instalovat změkčovač.
-

7. Poznámka

Jelikož v době zpracování této dokumentace nebyla stavba dokončena, je nutno před realizací dodávky stavbu zaměřit – zkontrolovat hlavní rozměry. Rovněž je nutno provést kontrolu, zda dodané zařízení odpovídá zařízení, které předpokládal tento projekt.

8. Odpady

Odpad organický je skladován v nádobě s výměnnými PVC pytli a pravidelně odvážen specializovanou firmou. Odpad pevný bude pravidelně vynášen a uskladněn v rámci odpadového hospodářství budovy.

9. Doporučení

Před provedením obkladů a podlah doporučujeme provedení kontroly kompletnosti, dimenzí, těsnosti a umístění veškerých přívodů elektro, vody, kanalizace dle platných ČSN a to včetně případných revizí. Rovněž prověřit ochranné pospojování!

10. Poznámka

Výše popsaný provoz kuchyně není zdrojem žádných škodlivin a nemá negativní vliv na životní prostředí.