**OBSAH**

B.1 TECHNOLOGIE 3

IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE 3

Místo stavby – adresa, čísla popisná, katastrální území, parcelní čísla pozemků 3

údaje o stavbě 3

údaje o stavebníkovi 3

údaje o zpracovateli projektové dokumentace 3

údaje o zpracovateli technologického řešení 3

B.2 lEGISLATIVA 3

B.3 HYGIENICKÉ PODMÍNKY NA PROVOZ 4

B.4 CELKOVÝ POPIS STAVBY 4

B.4.1 Účel užívání stavby, základní kapacity funkčních jednotek 4

B.4.2 celkové provozní řešení, technologie výroby 5

B.4.3 sanitace 5

B.4.4 Hygienické parametry prostor 5

B.4.5 technická a technologická zařízení 6

B.5 připojení na technickou infrastrukturu 6

B.6 dopravní řešení 6

závěr 6

# TECHNOLOGIE

## Rekonstrukce výdejny v 1.NP a 2.NP v MŠ Pohádka Kolín VIDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE

### Místo stavby – adresa, čísla popisná, katastrální území, parcelní čísla pozemků

|  |  |
| --- | --- |
| Kraj: | Středočeský kraj |
| Katastrální území: | [Kolín [668150]](https://nahlizenidokn.cuzk.gov.cz/VyberKatastrInfo.aspx?encrypted=NAHL~XzEMYY6dngih3Er25ZZAi8V6rC4eRfUXGPSN-Zkpt4pwcX1aF3336CAuiMiKSd62-dFQjLpr6ZJXkrAFCPOL2FdCviX0w49EF6B66Zwj-A1AO8AsP_7o_ZbQu2QvtoB30cFULZCf5-L2Ju1Q_9LtLg==) |
| Parcelní čísla pozemků: | p.č. 4644 |
| Adresa: | Chelčického 1299 |

### údaje o stavbě

|  |  |
| --- | --- |
| Nová stavba/změna dokončené stavby: | Stávající stavba |
| Trvalá/dočasná stavba: | Trvalá |
| Účel stavby užívání: | Mateřská škola |

### údaje o stavebníkovi

|  |  |
| --- | --- |
| Název firmy: | Město Kolín |
| Adresa: | Karlovo náměstí 78, 280 12 Kolín 1 |
| IČO: | 00235440 |

### údaje o zpracovateli projektové dokumentace

|  |  |
| --- | --- |
| Název firmy: | Proiectura Dana s.r.o., |
| Zastoupena: | Ing. Michal Nečas |
| Email: | Michal.necas@proiecturadana.cz |
| Telefon: | 728919595 |
| Adresa sídla: | U Tunelu 152, 251 66 Senohraby |

### údaje o zpracovateli technologického řešení

|  |  |
| --- | --- |
| Jméno a příjmení: | Ing. Michal Nečas |
| Email: | michal.necas@proiecturadana.cz |
| Telefon: | +420 728 919 595 |
|  |  |

# lEGISLATIVA

Zákon č. 166/ 99Sb. o veterinární péči.

Nařízení vlády č. 361/2007 Sb., kterým se stanoví podmínky ochrany zdraví zaměstnanců při práci.

Vyhláška č. 69/2016 Sb. Vyhláška o požadavcích na maso, masné výrobky, produkty rybolovu a akvakultury a výrobky z nich, vejce a výrobky z nich.

Zákon č. 110/1997 Sb. Zákon o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů.

Vyhláška č. 289/2007 Sb. Vyhláška o veterinárních a hygienických požadavcích na živočišné produkty, které nejsou upraveny přímo použitelnými předpisy Evropských společenství.

ČSN 73 41 30 1 Obytné budovy

ČSN 73 41 30 Schodiště a šikmé rampy

ČSN 73 66 60 Vnitřní vodovody

ČSN 73 66 50 Výpočet vnitřních vodovodů

ČSN 75 67 60 Vnitřní kanalizace

ČSN EN 12056-1 Vnitřní kanalizace

ČSN EN 12056-2 Vnitřní kanalizace

ČSN 73 60 56-1 Odstavné a parkovací plochy silničních vozidel - Vyhlášky Sb.

Vyhl. 268/2009 Sb. O technických požadavcích na stavby

Vyhl. 398/2009 Sb. O obecných a technických požadavcích zabezpečující bezbariérové užívání staveb

Vyhl. 269/2009 Sb. O obecných požadavcích na využívání území

Vyhl. 416/2010 Sb. O ukazatelích a hodnotách přípustného znečištění odpadních vod

Vyhl. 150/2010 Sb. O vodách (vodní zákon)

Vyhl. 380/2002 Sb. K přípravě a provádění úkolů ochrany obyvatelstva

Vyhl.[343/2009 Sb.](https://www.tzb-info.cz/pravni-predpisy/vyhlaska-c-410-2005-sb-o-hygienickych-pozadavcich-na-prostory-a-provoz-zarizeni-a-provozoven-pro-vychovu-a-vzdelavani-deti-a-mladistvych) o hygienických požadavcích na prostory a provoz zařízení a provozoven pro výchovu a vzdělávání dětí a mladistvých

Vyhl. [6/2003 Sb.](https://www.tzb-info.cz/pravni-predpisy/vyhlaska-c-6-2003-sb-kterou-se-stanovi-hygienicke-limity-chemickych-fyzikalnich-a-biologickych-ukazatelu-pro-vnitrni-prostredi-pobytovych-mistnosti-nekterych-staveb) Vyhláška, kterou se stanoví hygienické limity chemických, fyzikálních a biologických ukazatelů pro vnitřní prostředí pobytových místností některých staveb

A další profesní vyhlášky a normy specifikované u jednotlivých profesních projektů.

# HYGIENICKÉ PODMÍNKY NA PROVOZ

**Obecné podmínky:**

Jsou stanoveny platnou legislativou.

**Zvláštní podmínky:**

* Jsou rovněž stanoveny výše uvedenou legislativou. Konkrétně je nutno upozornit na požadavky:
* důsledně provozně zamezit křížení a možnou kontaminaci surovin s odlišným charakterem,
* zamezit vstupu a pohybu vnějších přepravních obalů provozovnou,
* důsledně provádět sanitaci pracovníků před vstupem na pracoviště,
* zamezit pohybu pracovníků v úsecích odlišného charakteru znečištění,
* průběžně provádět mytí vnitřních manipulačních nádob v určeném prostoru,
* manipulace s odpady provádět v souladu s určenými požadavky,
* při prezentaci zpracování masa musí být dodrženy požadavky pro uvádění potravin do oběhu.

# CELKOVÝ POPIS STAVBY

## Účel užívání stavby, základní kapacity funkčních jednotek

**Účel užívání stavby:**

Celá stavba je využívána jako školka. V řešené části v 1.NP a 2.NP se nachází výdejní kuchyňky.

V každé kuchyňce dochází k výdeji mezi 50-60 jídly. Prostor je původní s dílčími opravami.

**Základní kapacity funkčních jednotek:**

Základní kapacita kuchyněk je výdej 50-60 jídel, řeší se svačiny, a obědy.

Kapacitní údaje dnešní + navrhovaný stav:

Počet obědů za den 2x60

z toho počet druhů polévek 1

z toho počet druhů hlavních jídel 1

Počet míst v jídelně neřeší se, jídelny součástí tříd

Počet míst u stolu využitelných neřeší se, jídelny součástí tříd

Počet rozvozů do jídlonosičů 0

Počet svačin 2x60

Počet snídaní 0

Počet večeří 0

**Přibližná bilance suroviny:**

Ve stávajícím stavu probíhá zásobování do prostor 1.PP, kde se nachází varna. Transport následně zajišťuje výtah.

**Výrobky:**

V prostoru budou zpracovávány jednotlivé suroviny do jídel, vydávaných ve školní jídelně.

**Odpady:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Kód odpadu | Název odpadu | Kategorie | Očekávané množství |
| 150102 | Obaly z plastů | O | 2,0 m3/týden |
| 150101 | Obaly z papíru a lepenky | O | 2,0 m3/týden |

Biologické odpady budou uchovávány ve vyčleněné nádobě umístěné ve varně a převáženy do lednice na biologický odpad umístěné u vstupu. Odpady, v souladu s požadovaným vytříděním, budou ukládány do nádob dle dispozic odběratelských organizací, které zajistí snadnou manipulaci při nakládce na dopravní vozidla.

**Počet pracovníků:**

Varna je řešena jako samostatný provozní úsek. Každou kuchyňku obsluhuje 1-2 kuchařky.

**Provozní doba**

Provozní doba výdeje bude pravidelná, v dopoledních hodinách se jedná o přípravu svačin, následně o výdej obědů a přípravu odpolední svačiny. Provoz bude denně od 7:00 – 15:00.

Předpokládá se, že pracovníci budou po ukončení pracovní činnosti zajišťovat mytí a sanitaci prostorů a zařízení.

Uvedený počet pracovníků nezajišťuje: administrativní činnost, údržbu a servis.

## celkové provozní řešení, technologie výroby

V kuchyňkách (výdejnách) se jídlo nepřipravuje, pouze vychystává pro výdej. Stávající řešení, které zůstane zachováno, obnáší přípravu jídel ve varně v suterénu školky a následnou dopravu jídel v jídlonosičích pomocí výtahu do 1.NP nebo 2.NP budovy. Zde dojde k nandání pokrmů na talíře, případně k přeložení pokrmů na vozík a výdej v jídelní části tříd. Po dojedení se svezou na transportních vozících (1 pro každou třídu) talíře, příbory a další nádobí zpět do výdejen a zde dojde k jeho umytí. K této potřebě slouží dřez na mytí nádobí a myčka.

Výdejna je dále vybavena lednicí pro dietní strávníky a mikrovlnou troubou pro ohřev těchto jídel, dále umyvadlem na ruce u vstupu, včetně zásobníku na utěrky a mýdlo a dále lékárničkou. Skříňky jsou uzpůsobeny potřebám provozu a obsahují úložné prostory na odpad, skladování talířů, příborů, nádob a samostatně také sanitačních pomůcek.

## sanitace

**Pracovníků**

Pracovníci mají k dispozici šatny pro muže a ženy.

K mytí rukou v provozu slouží nástěnná umyvadla, jejich umístění je určeno ve výkresu technologie.

**Zařízení a prostor**

K mytí a sanitaci prostor bude využito košťat a mopů. K dezinfekci prostor a pracovních ploch bude použit dezinfekční přípravek.

Přípravky určené k dezinfekci a mytí budou uloženy v úklidové místnosti v 1.PP. Nezbytné přípravky pro provoz a mytí budou uloženy v úklidové komoře. Úklidová komora bude opatřena výlevkou s napouštěním tak, aby bylo možno pohodlně napustit kbelík na vodu. V prostoru úklidové komory budou provětrávané skříňky, které umožňují schnutí úklidových pomůcek. Tyto prostory se nacházejí mimo řešené výdejny. Ve výdejnách je pak samostatně řešen prostor na skladování úklidových pomůcek a čistících prostředků.

K mytí výdejního nádobí bude sloužit dřez a myčka v prostoru výdejen.

## Hygienické parametry prostor

Intenzita osvětlení a oslunění je podrobněji řešena projekty osvětlení a oslunění. Na pracovní ploše bude zajištěna intenzita osvětlení 500 lux.

Odvětrání je řešené přirozeně okny.

**Materiály v provoze**

Materiálové provedení odpovídá běžně používaným povrchům. Technologické vybavení bude převážně nerezové nebo lakované. Podlahy v provoze a v zázemí jsou keramické nebo provedeny z průmyslové stěrky určené do potravinářství s adekvátní drsností povrchu. Stěny budou provedeny s keramickým obkladem. Podhledy instalovány nejsou. Strop tvoří výmalba s viditelnými přisazenými světly.

## technická a technologická zařízení

Skladba a rozsah zařízení nové části provozu odpovídá technologickým požadavkům. Rovněž jsou zajištěny požadavky hygienické. Zejména s ohledem na technologické procesy a použité materiály. Zařízení též musí odpovídat požadavkům bezpečnosti práce a před dodávkou zařízení toto musí být výrobcem dokladováno.

Zařízení na pracovišti mohou být zdrojem hluku. V prostoru provozu se jedná povětšinou o šlehače, míchače apod. Tato zařízení jsou používána nárazově a nepřevyšují stanovené limity hlučnosti.

Výčet technologického zařízení je uveden v soupisu zařízení, který je přílohou této části dokumentace.

# připojení na technickou infrastrukturu

**Napojovací místa technické infrastruktury, přeložky**

Objekt je zásobován vodou z řadu.

Odpadní vody jsou odváděny do stávající přípojky kanalizace. V provozu je stávající lapák tuků.

Elektropřípojka je stávající.

# dopravní řešení

**Popis dopravního řešení,**

Dopravní řešení a napojení na komunikaci se nemění a je zobrazeno v dalších částech PD. Objekt je napojen na stávající místní komunikace.

**Doprava v klidu**

Nemění se.

# závěr

Objekt je projektován podle norem, stavebních předpisů a vyhlášek platných v České republice.

Předložená dokumentace slouží jako projektová dokumentace pro vydání stavebního povolení a nenahrazuje projektovou dokumentaci pro provádění stavby. Na tuto dokumentaci bude navazovat dokumentace pro provádění stavby. Realizaci stavby je nutné provádět podle dokumentace pro provádění stavby.

**!!! Dokumentace slouží k realizaci stavby !!!**

|  |  |
| --- | --- |
| V Praze, březen 2024 | Ing. Michal Nečas  Proiectura Dana s.r.o.  tel: + 420 728 919 595  e-mail: michal.necas@proiecturadana.cz |