

Akce: Rekonstrukce výdejny v 1.NP a 2.NP v MŠ Pohádka Kolín V

Umístění: Mateřská škola POHÁDKA Kolín V., Chelčického 1299

Investor: Město Kolín, IČ: 00235440, Karlovo náměstí 78, 280 12 Kolín 1



Proiectura Dana s.r.o.

PROJEKCE - INŽENÝRING - REALIZACE
U tunelu 152, Senohraby 251 66
IČ: 17219787, DIČ: CZ17219787
tel. +420 734 745 727, info@proiecturadana.cz

Projektant: Ing. Michal Nečas

Zodp. projektant: Ing. Michal Nečas

Autor. projektant: Ing. Petr Lorenz CSc.

NA TUTO DOKUMENTACI SE VZTAHUJÍ AUTORSKÁ PRÁVA, NENÍ URČENA PRO ZHOTOVENÍ KOPIÍ A JAKÝCHKOLIV REPRODUKCI BEZ SOUHLASU PROIECTURA DANA s.r.o.

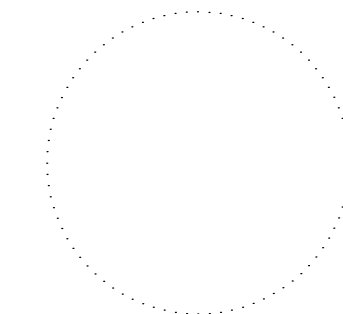
Stupeň: DPS

Číslo zakázky: 25002

Část PD: D.2.1

Obsah:

TECHNICKÁ ZPRÁVA



Datum: 2/2025

Měřítko: -

Formát: A4

Číslo přílohy:

Paré:

D.2.1-01

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

B.1 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]
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

B.2 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. o hygienických požadavcích na prostory a provoz zařízení a provozoven pro výchovu a vzdělávání dětí a mladistvých

Vyhl. 6/2003 Sb. 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.

B.3 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.

B.4 CELKOVÝ POPIS STAVBY

B.4.1 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 jídel. 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 jídelonosičů	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.

B.4.2 CELKOVÉ PROVOZNÍ ŘEŠENÍ, TECHNOLOGIE VÝROBY

V kuchyňkách (výdejních) 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 dojezení 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 strážníky a mikrovlnou troubou pro ohřev těchto jídel, dále umyvadlem na ruce u vstupu, včetně zásobníku na utěrky a mýdlo a dále lékárníčkou. Skříňky jsou uzpůsobeny potřebám provozu a obsahují úložné prostory na odpad, skladování talířů, příborů, nádob a samostatně také sanitačních pomůcek.

B.4.3 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 výdejních je pak samostatně řešen prostor na skladování úklidových pomůcek a čistících prostředků.

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

B.4.4 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 provozu

Materiálové provedení odpovídá běžně používaným povrchům. Technologické vybavení bude převážně nerezové nebo lakované. Podlahy v provozu 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.

B.4.5 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.

B.5 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.

B.6 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