

Názov stavby
Miesto stavby
Investor
Objekt

Rozšírenie kapacity Materskej školy v obci Ihľany
Ihľany
Obec Ihľany
PS 01 Technologické vybavenie

TECHNICKÁ SPRÁVA

Rozšírenie kapacity Materskej školy v obci Ihľany

Ih'any

Obec Ihľany

PS 01 Technologické vybavenie

ZOZNAM PRÍLOH

- ## 1 Technická správa

- ## 2 Rozpočet (výkaz výmer)

- 3 Výkresy
- 1 - Pôdorys I. NP – navrhovaný stav
- 2 – Zoznam strojov a zariadení

1. Úvod

Projekt rieši prevádzku materskej školy. V objekte MŠ budú vykonávané tieto činnosti :

- | | |
|---------------------|-----------------------------|
| - riaditeľka škôlky | 1 pracovník |
| - ekonóm | 1 pracovník |
| - výchova detí | 6 učiteliek |
| - príprava jedál | 2 kuchárky + 2 pomocné sily |

2. Základné parametre

- | | |
|-----------------------|----------|
| • výdaj stravy | 3x denne |
| Kapacita zariadenia : | |
| • počet detí | 57 |
| • počet zamestnancov | 12 |

3. Technické riešenie

Príprava a výdaj stravy rieši tieto prevádzkové časti :

- skladovacia prevádzka
- výrobná prevádzka
- administratívna prevádzka a hygienické príslušenstvo

a., Skladovacia prevádzka

Do priestorov je zabezpečený samostatný vstup pre zásobovanie. Cez zádverie a spojovaciu chodbu sú samostatne prístupné sklady potravín, chladených potravín a denný sklad. V skladoch je zabezpečené prirodzené vetranie, resp nútené vetranie.

Sklad odpadkov sa nachádza pri vstupe do priestorov kuchyne .

b., Výrobná prevádzka

Výrobná prevádzka je dispozične rozdelená do týchto samostatných prevádzkových celkov:

- varňa
- čistá príprava mäsa
- čistá príprava zeleniny
- príprava múčnych jedál

- konečná úprava jedál
- výdaj stravy
- umýváreň bieleho riadu
- umýváreň čierneho riadu

Jednotlivé prevádzkové celky sú medzi sebou bezbariérový komunikačne prepojené a sú riešené tak, že nedochádza ku kríženiu čistých a nečistých prevádzok. Celý priestor výrobných prevádzok bude vybavený VZT zariadením s požadovanou výmenou vzduchu.

Hrubá príprava zeleniny a zemiakov je umiestnená v samostatnej miestnosti.

c., Administratívna prevádzka a hygienické príslušenstvo

Súčasťou priestorov kuchynského bloku sú šatne pre personál kuchyne s umývárňou. WC pre personál je umiestnené tak, aby bolo prístupné z chodby.

Na chodbe je situovaná aj miestnosť na upratovanie priestorov kuchyne.

4. Technické vybavenie objektu

4.1. Zariadenie kuchyne.

Zoznam strojov a zariadení vid' výkres č.2.

4.2. Vykurovanie

Vykurovanie objektu je zabezpečené plynovým tepelným čerpadlom.

4.4. Zdravotechnika

Navrhované zariadenia budú napojené na nové rozvody studenej vody. Teplá voda pre celý objekt sa bude pripravovať v stojatom zásobníku o objeme 500 l umiestnenom v technickej miestnosti objektu .

4.5. Elektroinštalácia

V objekte sú navrhované nové rozvody el. energie a hlavný rozvádzač.

4.6. Vzduchotechnika

Priestor prípravy jedál bude vybavený vzduchotechnickým zariadením s rekuperáciou.

Prívod upraveného vzduchu do vetraného priestoru je prevedený pomocou rekuperačnej jednotky pozostávajúcej s prívodnej aj odvodnej časti. Jednotka je osadená pod stropom

v šatni vedľa riešených priestorov. Táto jednotka zabezpečuje potrebnú úpravu vzduchu /filtrácia, rekuperácia a ohrev/ a jeho dopravu do a z vetraných priestorov pomocou ventilátorov. Pre úpravu vzduchu dohrevom je navrhovaný elektrický ohrievač. V potrubí odvodu vzduchu bude osadený tukový filter.

V Prešove : 06.2017

Vypracoval : Ing. Mergeš Michal