

PROFESIONÁLNE KUCHYNE

TECHNOLOGICKÝ PROJEKT TECHNICKÁ SPRÁVA

Základné informácie – 1.0

Názov stavby : **MS SVIT**
 Miesto stavby: **Svit**
 Investor:
ODDIEL : -
PREV. SÚBOR: **ZARIADENIE KUCHYNE**
 Projektant: Bc. Marcel Chudík
 chudík@protherm-pp.sk

Všeobecné informácie – 1.1

V projekčnom celku zariadení kuchynskej časti boli zohľadnené normatívy o hygienických požiadavkách na zriaďovanie a prevádzku zariadení spoločného stravovania, podľa vyhlášok: **533/2007** , **č. 224** Ministerstva zdravotníctva SR o požiadavkách na zariadenia spoločného stravovania a **NARIADENIE (ES) č. 852/2004 EURÓPSKEHO PARLAMENTU A RADY z 29. apríla 2004 o hygiene potravín**. Výnos ministerstva MP SR a MZ SR – Potravinový Kódex , 355/2007 Z. z. o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia, Vyhláška Ministerstva zdravotníctva SR č. 554/2007 Z. z. o podrobnosti o požiadavkách na zariadenia starostlivosti o ľudské telo, Projektová dokumentácia rieši technologické vybavenie prevádzky kuchyne - a k nej patriacich príslušných potrebných prevádzok, aby boli zabezpečené hygienické normatívy.

TECHNOLOGICKÝ POPIS – 2.0

Technologický projekt rieši návrh novej kuchyne a vydaj pre MS Svit. Kuchyna bude pripravenú stravu expedovať za pomoci termoportov do vydajni na 2 NP za pomoci vytahu nato určeného.

Prevádzka je dotvorená v zmysle platných právnych predpisov pre zriaďovanie prevádzok spoločného stravovania, aby nedochádzalo ku kríženiu pracovných a manipulačných trás polotovarov a surovín a má za úlohu vydať **do 200** jedál denne.

Prevádzka kuchyne je zabezpečená dostatočnými množstvami pracovných plôch a drezových stolov s prívodmi teplej a studenej vody , pre každý prípravný proces. Prevádzka bude zabezpečená sanitárnymi umývadlami na ruky pre personál kuchyne s bezdotykovým ovládaním baterií s možnosťou umytia rúk umývacím prípravkom na ruky , osušením a košom na použité utierky.

Prevádzka má vytvorené separátne sociálne zariadenia a priestory šatní. Prevádzka musí mať vytvorený samostatný sklad odpadov s priamym východom na zasobovaciu rampu.

Pre požiadavky na vetranie ostatných priestorov pozri časť VETRANIE. V prevádzke sa nebude vykonávať cukrarénska príprava a strava sa nebude expedovať mimo objekt

Prevádzka má vytvorené stavebne a prevádzkovo oddelene priestory podľa zákona **533/2007 Z.z.**

PROFESIONÁLNE KUCHYNE

Množstvo odpadových látok – 3.0

Prevádzka musí byť napojená na kanalizáciu na odvádzanie odpadných vôd s možnosťou vyvážať odpady s vylúčením rizika kontaminácie potravín, produktov aj prevádzok kuchyne. Prevádzka kuchyne musí mať odlučovač tukov(lapol) a musí byť umiestnený mimo priestory, kde sa manipuluje s potravinami a produktami.

Odpadové látky z celej prevádzky je možné rozdeliť nasledovne:

- ◆ odpadky tuhé z výdaja stravy
- ◆ odpadky tuhé z prípravovní
- ◆ odťah pár z prípravovní a umývárni riadu

Odťah pár v prípravovní bude zabezpečený veľkoplošnými nerezovými odsávačmi pár, vybaveným tukovými filtrami a samostatným osvetlením – musia zabezpečiť 15-25 násobnú výmenu vzduchu. Samotné ovládanie je zabezpečené plynulou reguláciou intenzity odsávania podľa potrieb prevádzky. Odpadové látky z výdaja stravy budú počas prevádzky výdaja uskladňované v plne uzatvárateľných pojazdných nerezových nádobách a ukončení výdaja budú premiestnené do priestoru skladu odpadov, kde bude následná denná expedícia odpadov podľa špecifikácie prevádzkovateľa.

Potravinársky odpad

1. Potravinársky odpad, nejedlé vedľajšie produkty a iný odpad sa musí čo najrýchlejšie odstraňovať z miestností, v ktorých sa nachádzajú potraviny tak, aby sa zabránilo jeho hromadeniu.
2. Potravinársky odpad, nejedlé vedľajšie produkty a iný odpad sa ukladá do uzatvárateľných kontajnerov, pokiaľ prevádzkovateľ potravinárskeho podniku nemôže príslušnému orgánu preukázať, že sú vhodné iné typy používaných kontajnerov alebo systémov odstraňovania odpadu. Tieto kontajnery musia mať vhodnú konštrukciu, byť udržiavané v náležitom stave, byť ľahko čistiteľné a podľa potreby, dezinfikovateľné.
3. Musí sa primerane zabezpečiť skladovanie a likvidácia potravinárskeho odpadu, nepoživatelných vedľajších produktov a iného odpadu. Sklady odpadu musia byť skonštruované a vedené takým spôsobom, aby bolo možné udržiavať ich v čistote a tam, kde je to potrebné, bez zvierat a škodcov.
4. Všetok odpad sa musí odstraňovať hygienickým a pre životné prostredie priaznivým spôsobom v súlade s právnymi predpismi spoločenstva uplatniteľnými v tomto zmysle a nesmie predstavovať priamy alebo nepriamy zdroj kontaminácie.

VETRANIE – 4.0

V prevádzke umývnia riadu je potrebné zabezpečiť **15** násobnú výmenu vzduchu. Nutné riešiť časť umývania bieleho riadu zabezpečením rozvodov VZT, alebo umietniť nad umývací stroj samostatný digestor s odťahom – o kapacite **550 m³/h**. (výška spodnej hrany digestora 2000 mm)
*V prevádzke kuchyne zabezpečiť max **25** násobnú výmenu vzduchu. Pre bezproblémovú funkčnosť zariadenia odsávačou pár je nutné zabezpečiť pravidelné čistenie tukových filtrov – **1 x týždenne !!!***

Upozorňujeme na zabezpečenie vetrania skladových priestorov a dodržanie prevádzkových podmienok podľa vyhlášky 214/2003 a požiadavok pre ostatné profesie v stati **11** tejto správy.

PROFESIONÁLNE KUCHYNE

PRIMÁRNE UPOZORŇUJEME NA VETRANIE CHLADENÝCH A MREZENÝCH SKLADOV, KDE SU OSADENÉ CHLADIACE SKRINE !!!, **DODRŽANIE 6 NÁSOBNEJ VÝMENY VZDUCHU**, NAKOLKO DANÉ ZARIADENIA ZNAČNE VYHRIEVAJU PRIESTOR. V PRÍPADE PORÚCH DANÝCH ZARIADENÍ VPLYVOM NEZABEZPEČENIA DOSTATOČNÉHO ODVETRANIA DODÁVATEĽ zariadení NEAKCEPTUJE ZÁRUČNÉ OPRAVY CHLADIACICH ZARIADENÍ!!!!.

Špecifikácia vetrania je uvedená ako príloha technickej správy prepočet vetrania podľa smernice **VDI 2052 (06/1999) SRN** (európska norma)

Nutnosť zabezpečiť **MIKROKLIMATICKÉ PODMIENKY** pre kuchynu a k nej priležiacich prevádzok, kde samotné parametre **MIKROKLÍMY** sú:

- | | |
|---|--|
| - Optimálna teplota vzduchu (pracovné pásmo) – | $t_{i\text{opt}} = 18 - 26 \text{ }^{\circ}\text{C}$ |
| - rýchlosť prúdenia vzduchu (prípustné) – | $W_{\text{max}} = 0,25 - 0,45 \text{ m/s}$ |
| - optimálna relatívna vlhkosť (pre $t_i = 20 - 26 \text{ }^{\circ}\text{C}$) – | $rh_{\text{opt}} = 80 \text{ až } 55 \%$ |
| - maximálna vlhkosť odsávaného vzduchu | $x_{\text{max}} = 16,5 \text{ kg s.v.}$ |
| - optimálna vlhkosť vzduchu (pre $rh = 65 \%$) | $x_{\text{opt}} = 11,5 \text{ g/kg s.v.}$ |
| - maximálna hladina hluku v prac. pásme | $A_{\text{max}} = 50 \text{ (až } 60) \text{ dB}$ |

UPOZORŇUJEME ZE NUTENÉ VETRANIE SKLADOV NESMIE BYT SPOLOČNE NAPOJENÉ S VETRANÍM KUCHYNE nakoľko sklady musia byť odvetrávané 24 hodín denne z dôvodu funkčnosti agregátov nepretržite. Nedodržaním tejto podmienky sa ruší záruka na chladiace agregáty zariadení a zodpovednosť bude prenesená na projekt VZT ktorý nedodržiaval podmienku vetrania skladov.

CHLADENIE – 5.0

V objekte sa uvažuje s umiestnením chladničiek a chladiacich stolov v bezfreónovom prevedení a s cyklopentánom v polyuretánovej izolácii.

CHARAKTERISTIKA SKALDOV:

Suchý sklad - vlhkosť 70 %
 Chladný sklad - $8^{\circ}\text{C} - 10^{\circ}\text{C}$ – vlhkosť 80 – 90 %
 Chladený sklad - $2^{\circ}\text{C} - 6^{\circ}\text{C}$ – vlhkosť 80 – 90 %
 Mraziarenský - -18°C

Skladové priestory musia byť vybavené meracím zariadením na dodržiavanie a kontrolu podmienok skladovania potravín.

PRE INŠTALOVANIE CHLADIACICH BOXOV (podlaha pod umiestnením boxov) PRIMÁRNE ŽIADAME ZABEZPEČIŤ ROVNÚ PODLAHU BEZ SPADOVANIA, V PRÍPADE NEDODŽANIA DANEJ POŽIADAVKY NEAKCEPTUJEME PRÍPADNE DISFUNKCIE DVERÍ CHLADIACICH A MRZIACICH BOXOV.

Trasovanie chladiacich rozvodov vyhotovuje dodávateľ chladiacich / mraziacich boxov, osadenie agregátov na fasade objektu vyhotovuje dodávateľ technológie. Prieryzy cez steny pre trasovanie chladiacich rozvodov zabezpečuje stavba aj ich vyspravky. Krytovanie chladiacich agregátov v exteriery zabezpečuje stavba ak nebolo dohodnuté inak s dodávateľom technológie on ich má obsiahnuté v dodávke technológie.

PROFESIONÁLNE KUCHYNE

ŽIVOTNÉ PROSTREDIE – 6.0

Prevádzka musí byť zásobená tečucou pitnou vodou napojenou na zdroj pitnej vody. Pre prípravu pokrmov a činností s tým spojených musí byť použitá výhradne len pitná voda. Počas celej prevádzkovej doby musí byť zabezpečená tečúca teplá voda, ktorá má teplotu najmenej + 45 ° C. ***Tečuca teplá voda sa nesmie používať na prípravu jedál a výrobu produktov !!!***

| | | | |
|-------------------------------|-------------------|--------|---------|
| Hlučnosť vo vnútri - | jedálne | max dB | 55 |
| | kuchyne | | 70 |
| | ostatné priestory | | 70 |
| Relatívna vlhkosť vzduchu (%) | | | |
| | v jedálni | | 40 - 60 |
| | v kuchyni | | 70 |
| | v umyvárni riadu | | 85 |
| | v skladoch | | 60 - 85 |
| | v ostatných prev. | | 20 - 60 |

| | | |
|--|---------------------|---------|
| Relatívna teplota vzduchu v zimnom období (°C) | | |
| | v jedálni | +18 +20 |
| | v kuchyni | +15 |
| | v umyvárni riadu | +15 |
| | v skladoch potravín | +6 +10 |
| | v skladoch suchých | +12 |
| | v ostatných | +10 +20 |

Relatívna teplota vzduchu v letnom období je podľa vonkajšej teploty.

Výmena vzduchu počet / hod.

| | | |
|--|------------------|--------------|
| | v jedálni | 3 - 4 krát |
| | v kuchyni | max. 25-krát |
| | v umyvárni riadu | 15 krát |
| | v ostatných | 1 – 6-krát |

Rýchlosť vzduchu v pásme pohybu 0,2 - 0,4 m / s

POŽIADAVKY NA TECHNOLOGIU – 7.0

V navrhovanom riešení sa uvažuje s použitím vysokvalitných zariadení spĺňajúcich hygienické požiadavky, šetrenie elektrickou energiou, vodou a pracovnou silou, čo prinesie konečný ekonomický efekt. Sú to zariadenia nenáročné na údržbu s vysokou životnosťou. Taktiež sa nedá spochybniť ani kvalita nerez z ktorého sú vyrobené pracovné stoly, umývacie drezy a regály. Sú vyrobené z potravinárskej ocele - NEREZ, ktorá vyhovuje požiadavkám

PROFESIONÁLNE KUCHYNE

STN 17 240. Aktívna technológia je certifikovaná pre používanie na území Slovenskej republiky. Certifikačné listiny sa dodávajú spolu so zariadením pri odovzdávaní diela + návody na obsluhu v Slovenskom jazyku.

Požiadavky na zariadenia

1. Všetky predmety, príslušenstvo a zariadenia, s ktorým potraviny prichádzajú do styku, musia byť
 - a) účinne čistené a tam, kde je to potrebné, dezinfikované. Čistenie a dezinfekcia sa musí vykonávať s dostatočnou frekvenciou, aby sa zabránilo akémukoľvek riziku kontaminácie;
 - b) skonštruované tak, byť z takých materiálov a byť udržiavané v takom dobrom technickom stave a poriadku, aby sa minimalizovalo akékoľvek riziko kontaminácie;
 - c) s výnimkou nevratných kontajnerov a obalov vyhotovené z takých materiálov a udržiavané v takom dobrom technickom stave a poriadku, aby bolo možné udržiavať ich čisté a tam, kde je to potrebné, dezinfikovať ich;
 - a
 - d) inštalované takým spôsobom, aby sa umožnilo dostatočné čistenie zariadenia a okolitého priestoru.
2. Tam, kde je to potrebné, musí byť zariadenie vybavené všetkými vhodnými kontrolnými prístrojmi, aby sa zabezpečilo splnenie cieľov tohto nariadenia.
3. Ak sa na zabránenie korózii zariadenia a kontajnerov používajú chemické prísady, musia sa používať v súlade so správnou praxou.



ÚDRŽBA TECHNOLÓGIE + NEREZ !!! – 7.1

UPOZORŇUJEME na nutnosť zabezpečenia pravidelného čistenia a udržiavania všetkých nerezových povrchov a to nielen z dôvodu požiadavky HACCP, ale aj z dôvodu predchádzania znehodnotenia nerezových pracovných, prípravných a manipulačných plôch. Keďže samotný nerez je hklivý na kyslé prostredia je potrebné ho neutralizovať každý den po ukončení pracovných činností.

Práve z týchto dôvodov odporúčame špeciálne nasledovné prípravky, ktoré zabezpečia trvácnosť nerezových plôch pred ich znehodnotením.

Je možná variabilita použitia čistiacich prostriedkov, ale dané alternatívne prostriedky musia byť certifikované (používanie chémie pre potravinárstvo schválenej hlavným hygienikom SR)

na danú činnosť pre začlenenie so sanitačného poriadku prevádzky. Nepoužívaním vyhradených čistiacich prostriedkov **zaniká nárok na reklamáciu** pre nerezové zriaďovacie predmety !!!!



PROFESIONÁLNE KUCHYNE

(každá prevádzka musí mať spracovaný sanitárny poriadok s vyčlenením prostriedkov na čistenie pre všetky prevádzkové činnosti)

PODLAHY & STENY - Obklady, stropy – 8.0

Podlahy musia byť udržiavané v bezproblémovom stave, ľahko čistiteľné a dezinfikovateľné. Použité materiály musia byť odolné, netoxické, nepriepustné pre vodu a vodu odpudzujúce, umývateľné.

Podlaha v kuchyni a všetkých ostatných k nej prislúchajúcich prevádzkach vrátane výdaja stravy a umývania stolového riadu musí byť riešená ako protišmyková dlažba z dôvodu možnej zvýšenej koncentrácie vody na podlahách. Čím sa má zabrániť možnému vzniku úrazu personálu kuchyne. Priestor kuchyne a jej prípravovní má byť zabezpečený dobre umývateľným obkladom do výšky minimálne **h = 1800 mm**.

Skaldové priestory na odpad s chladiacimi boxami musia byť zabezpečené podlahovými vpusťami s protizápachovou uzávierkou.

Steny a stropy, podhlady aj prípadné zavesné zariadenia musia byť konštruované a prevedené tak, aby nedochádzalo ku kondenzácii pár, k nadmernému usadzovaniu prachu, ku vzniku pliesni, odpadávaniu omietky, odlučovaniu častí a musia byť dobre umývateľné.

Dvere musia byť hladké, ľahko čistiteľné a musia mať dezinfikovateľný povrch. Použiť odolné, hladké a nenasákové materiály. Konštrukcia okien musí minimalizovať usádzanie nečistôt.

- a) povrchy podláh sa musia udržiavať v neporušenom stave a musia byť ľahko čistiteľné a tam, kde je to potrebné, dezinfikovateľné. Toto si vyžaduje použitie nepriepustných, nesavých, umývateľných a netoxických materiálov, ak prevádzkovateľ potravinárskeho podniku nepresvedčí príslušný orgán, že sú vhodné iné použité materiály. Tam, kde je to vhodné, musia podlahy umožňovať primeraný odvod vody z povrchu;
- b) povrchy stien musia byť udržiavané v neporušenom stave a musia byť ľahko čistiteľné a tam, kde je to potrebné, dezinfikovateľné. Toto si vyžaduje použitie nepriepustných, nesavých, umývateľných a netoxických materiálov a hladký povrch až do výšky vhodnej pre operácie, ak prevádzkovateľ potravinárskeho podniku nepresvedčí príslušný orgán, že sú vhodné iné použité materiály;
- c) stropy (alebo vnútorný povrch zastrešenia tam, kde nie sú stropy) a stropné konštrukcie musia byť vyhotovené a povrchovo upravené tak, aby zamedzovali hromadeniu nečistoty a obmedzovali kondenzáciu, rast nežiaducej plesne a opadávanie častíc;
- d) okná a ostatné otvory musia byť skonštruované tak, aby zabráňovali hromadeniu nečistoty. Tie, ktoré sa dajú otvoriť do vonkajšieho prostredia, musia byť, kde je to potrebné, vybavené sieťkami proti hmyzu, ktoré sa dajú ľahko vyberať na čistenie. Ak by mali otvorené okná za následok kontamináciu, musia zostať okná počas výroby zatvorené a zaistené;
- e) dvere musia byť ľahko čistiteľné a tam, kde je to potrebné, dezinfikovateľné. Toto si vyžaduje použitie hladkých a nesavých povrchov, ak prevádzkovateľ potravinárskeho podniku nepresvedčí príslušný orgán, že sú vhodné iné použité materiály.

PROFESIONÁLNE KUCHYNE

- f) povrchy (vrátane povrchov zariadení) v priestoroch, kde sa manipuluje s potravinami a najmä tie, ktoré prichádzajú do styku s potravinami musia byť udržiavané v náležitom stave a musia byť ľahko čistiteľné a tam, kde je to potrebné, dezinfikovateľné. Toto si vyžaduje použitie hladkých, umývateľných nehrdzavejúcich a netoxických materiálov,

O vykonávaní dezinfekcie a ničení živočísných škodcov sa musí v zariadení spoločného stravovania viesť evidencia.

CELKOVÁ BILANCIA – 9.0

VODA

Ak je tvrdosť vody $> 7^{\circ}\text{dH}$ (nem) zabezpečiť zmäkčovanie vody pre zariadenia – podľa **stati 11.0 Požiadavky pre ostatné profesie**.

ELEKTRICKÁ ENERGIA

- inštalovaný príkon koeficient súčasnosti **vid'. Inštalačný výkres 0,75**

PLYN

- inštalovaný príkon koeficient súčasnosti **vid'. Inštalačný výkres 0,7** **(ak su plyn. Zariadenia)**
Upozorňujeme na nutnosť použitia dymovodu na odvod spalín zo zariadení, v zmysle platných predpisov. Danú požiadavku musí zadať projekt plyn.

CHARAKTERISTIKA SKALDOV:

Suchý sklad - vlhkosť 70 %

Chladný sklad - $8^{\circ}\text{C} - 10^{\circ}\text{C}$ - vlhkosť 80 – 90 %

Chladený sklad - $2^{\circ}\text{C} - 6^{\circ}\text{C}$ - vlhkosť 80 – 90 %

Mraziarenský -18°C

Skladové priestory musia byť vybavené meracím zariadením na dodržiavanie a kontrolu podmienok skladovania potravín

POŽIADAVKA VZDUCHOTECHNIKA:

Skladové priestory, kde sú osadené chladiace zariadenia ako sklady CHLADENÝ, MRAZENÝ alebo kombinovaný sklad, musí byť zabezpečená **6 násobná výmena vzduchu, zabezpečená núteným vetraním**. Priestor, kde sú osadené chladiace boxy a sú ich súčasťou blokované chladiace jednotky musí byť taktiež vetraný so zabezpečením 6 násobnej výmeny vzduchu.

PROSTREDIA-VONKAJŠIE VPLYVY – 10.0

NÁVRH technologická časť

PROFESIONÁLNE KUCHYNE

Prostredia určiť na základe protokolu o určení vonkajších vplyvov podľa STN 33 2000-5-51 na ktorom musia byť zúčastnení všetci profesisti ako členovia komisie. Pre technologickú časť gastro prevádzok udávame navrhované vplyvy.

Podľa STN EN 60079-10 – hodnotíme prostredie ako oblasť bez možnosti vzniku výbuchu.

Triedenie vonkajších vplyvov Podľa STN 33 2000-5-51

PROFESIONÁLNE KUCHYNE

| KÓD | VONKAJŠIE PRIESTORY | UMYVAREN STOLOVEHO RIADU | KUCHYŇA VARŇA PRÍPRAVY | HRUBA PRÍPRAVA ZELENINY | | OSTATNÉ PRIESTORY ZÁKLADNÉ |
|--|---|--------------------------------|------------------------------|-------------------------------|--|----------------------------------|
| AA – Teplota vzduchu | AA7 | AA5 | AA5 | AA5 | | AA5 |
| AB – Atmosferické podmienky | AB8 | AB5 | AB5 | AB5 | | AB5 |
| AC – Nadmorská výška | AC1 | AC1 | AC1 | AC1 | | AC1 |
| AD – Výskyt vody | AD2 | AD3 | AD2 | AD4 | | AD1 |
| AE – Výskyt cudzích pevných telies | AE1 | AE1 | AE1 | AE1 | | AE1 |
| AF – Výskyt korozívnych alebo znečisťujúcich látok | AF2 | AF2 | AF2 | AF2 | | AF1 |
| AG – Mechanické namáhanie-nárazy | AG2 | AG2 | AG2 | AG2 | | AG1 |
| AH – Mechanické namáhanie-vibrácie | AH2 | AH1 | AH1 | AH2 | | AH1 |
| AK – Výskyt rastlín alebo plesní | AK2 | AK1 | AK1 | AK1 | | AK1 |
| AL – Výskyt živočíchov | AL2 | AL1 | AL1 | AL1 | | AL1 |
| AM – Elektromagnetické elektrostatické, alebo ionizujúce pôsobenie | AM1-1, AM2-1 AM3-1, AM6, AM7 AM8-1, AM9-2 | AM1 | AM1 AM-8-1 AM-21 | AM1 | | AM1 |
| AN – Slnéčné žiarenie | AN2 | AN1 | AN1 | AN1 | | AN1 |
| AP – Seizmická činnosť | AP1 | AP1 | AP1 | AP1 | | AP1 |
| AQ – Búrková činnosť | AQ3 | AQ2 | AQ2 | AQ2 | | AQ1 |
| AR – Pohyb vzduchu | AR1 | AR1 | AR1 | AR1 | | AR1 |
| AS – Vietor | AS2 | AS1 | AS1 | AS1 | | AS1 |
| BA – Schopnosť ľudí | BA1 | BA4 | BA4 | BA4 | | BA1 |
| BC – Kontakt osôb s potenciálom zeme | BC2 | BC2 | BC2 | BC2 | | BC2 |
| BD – Podmienky úniku v prípade nebezpečenstva | BD1 | BD3 | BD3 | BD3 | | BD1 BD3 |
| BE – Povaha spracovávaných a skladovaných látok | BE1 | BE1 | BE1 | BE1 | | BE1 |
| CA – Stavebné materiály | CA1 | CA1 | CA1 | CA1 | | CA1 |
| CB – Konštrukcia budovy | CB1 | CB1 | CB1 | CB1 | | CB1 |

PROFESIONÁLNE KUCHYNE

PRIEMERNÁ odhadovaná DENNÁ POTREBA VODY

| Priemerná denná potreba vody v litroch | Počet jedál/deň | počet THP pracovníkov | Počet kuchárov/smena |
|---|-----------------|-----------------------|----------------------|
| 6320 | 200 | 2 | 2 |
| litrov | | | |

CHARAKTERISTIKA SKALDOV:

Suchý sklad - vlhkosť 70 %

Chladný sklad - 8° C – 10 °C – vlhkosť 80 – 90 %

Chladený sklad - 2 ° C - 6 °C – vlhkosť 80 –90 %

Mraziarenský -18 °C

Skladové priestory musia byť vybavené meracím zariadením na dodržiavanie a kontrolu podmienok skladovania potravín

Požiadavky na ostatné profesie – 11.0

PRIMÁRNE ŽIADAME všetkých profesistov o konzultácie ohľadom vedenia a trasovania všetkých inžinierskych sietí pre prevádzku kuchyne a k nej prislúchajúcich priestorov, z dôvodu predchádzania kolízií pri samotnej montáži zariadení aby nedošlo ku zásahu do rozvodov pri montáži. Žiadame každého profesného projektanta o poskytnutie podkladov a konzultáciu ohľadom trasovania jednotlivých rozvodov a to v písomnej forme.

Profesia Elektro:

- prevedenie elektroinštalácie v riešených priestoroch musí zodpovedať STN EN 33 2310 Predpisy pre EZ v rôznych prostrediach
- dimenzovanie prívodov a ukončenie káblov pre jednotlivé spotrebiče urobiť podľa príkonov uvedených v inštaláčnom výkrese resp. v technickej dokumentácii výrobku
- v riešených priestoroch je potrebné zabezpečiť realizáciu miestneho-doplňkového pospájania v zmysle STN EN 33 2000-4-41: 2000 pre všetku technológiu **vrátane pracovných stolov (nerez) a nastenných políc a skriniek.**
- dimenzovanie vodičov doplnkového pospájania a ich spôsob pripojenia na jednotlivých spotrebičoch a ostatných vodičových konštrukciách musí zodpovedať STN EN 33 2000-5-54: 2000

Hlavné vypínače na zariadenia vyššie ako 1000 mm nesmú byť osadené priamo nad vývodom pre zariadenie, ale v bezprostrednej blízkosti zariadenia aby bolo možné zariadenie bezpečne vypnúť v havarijnom stave zariadenia. (Upozorňujeme na vývody pre konvektomat a umývačky riadu !!!)

Neosádzať hlavné vypínače pre termické zariadenia varných blokov osadených pri stene priamo nad zariadenie !!!!

PROFESIONÁLNE KUCHYNE

UPOZORŇUJEME že nad pasívnou technológiou (pracovné stoly, drezové stoly) môžu byť osadené nastenné police a skrinky a z tohto dôvodu je nutné s uvažovaním trasovania vodičov na daných miestach minimalne +2000 mm od podlahy !!!!!, aby nedošlo k poškodeniu vodičov pri montáži nastenných zariadení predmetov technológie kuchyne. Zarovň žiadame prekonzultovať trasovanie všetkých rozvodov s osadením technológie spolu s technológom.!!!!!!

UPOZORNENIE : Pre technologicke zariadenie predmety ako chladiace agregáty ku Boxom je nutné uvážovať s motorickým istením nejedna sa o ohnivu zataz !!!!

Profesia Zdravotechnika:

- Prívody vody pre zariadenia

| | |
|-------------------------|--|
| Umývačky riadu – | tlaky vody na prívodoch 50 – 200 kPa Tvrdosť vody - max 3-7 ° dH nemeckých Teplota vody – prívod studená 10 °C teplá voda 50 °C |
| Konvektomat - | Tlak vody na prívodoch –štandard – 3 bary Tvrdosť vody min 2 – max 4 °dH (nemeckých) |
| Kávovar - | Tlak vody na prívodoch - cca 3 bar Tvrdosť vody – 1 – 2 ° dH nemeckých |
| Výrobník ľadu | Tlak vody na prívodoch - cca 3 bar Tvrdosť vody – 1 – 2 ° dH nemeckých |
| Drezové stoly - | Tlak vody na prívodoch - cca 3 bar (standart) Tvrdosť vody – |
| Varič cestovín | Tlak vody na prívodoch - cca 3 bar Tvrdosť vody – 3-5 ° dH nemeckých Teplota studenej vody - 10 °C |

Objednávateľ je povinný zabezpečiť požadované vlastnosti vody t.j. tvrdosť a prívodné tlaky, aby bola zabezpečená plná funkčnosť a bezchybnosť funkcie zariadenia, ktoré bude firmou Protherm nainštalované na dané inštalčné vývody. **Nedodržanie týchto konštánt – sa zohľadňuje pri záručných opravách – (uznávanie). Servisní technici spoločnosti Protherm Poprad môžu požadovať úpravu, v prípade ak nebude možné zabezpečiť nainštalovanie technológie z dôvodu zlého vytvorenia inštalčných napájacích miest, dané úpravy budú v režii STAVBY ak sa preukáže nesúlad s požiadavkami technológie.**

Stavba pre potreby nainštalovania technológie zabezpečuje **dodávku vodovodných baterií, uzatváracích ventilov, sifónov podľa požiadavky projektu pre zdravotníka**. Zarovň stavba zabezpečuje dodávku sanitačných umývadiel zakreslených na výkrese P913-KT-05, kde sa jedná o keramické umývadla s bezdotykovým ovládaním batérií, umiestnením zásobníka na umývací prostriedok na ruky, zásobník na papierové utierky a koš na použité papierové utierky.

Dodavkou technológie taktiež **niesú** drezy zakresľované v Barových prevádzkach ak nemajú priradené pozičné číslo. V tom prípade dané drezy zabezpečuje dodávka interieru baru avšak je potrebné zo strany zdravotníka zabezpečiť napojenie daných prvkov. !!!

PROFESIONÁLNE KUCHYNE

Odpadové potrubie musí byť navrhnuté s ohľadom na vysoké teploty vôd vypúšťané zo zariadení „+ 100°C“ !!! (HLAVNE UPOZORNUJEME NA ZARIADENIA KONVEKTOMAT, UMYVACKA RIADU, VARIC CESTOVIN, PODLAHOVE ROSTY pod TECHNOLOGIU)

Všetky rozmery na inštalačných výkresoch sú uvádzané v mm a sú uvádzané od koncovej čistej steny s obkladom.

INFORMACIA: dimenzie udavane v col (") su požadovane výrobcom ktore musíme akceptovať, pre prepočet podľa SI udávame prevodový koeficient **1 col(inch)“ = 25,4 mm**

UPOZORNENIE: V prípade že špecialista požaduje doplnujúce informácie ku technologickým zariadeniam predmetom ohľadom riešenia inštalácii musí to požiadať písomne u zhotoviteľa technologického projektu. V prípade zleho navrhnutého riešenia znáša náklady na opravu alebo výmenu zhotoviteľ projektu špecialista.

POŽIADAVKY pre STAVBU – 12.0

Pre nainštalovanie pasívnej technológie (stoly, drezy), požadujeme v čase montáže dodať nastenné batérie a sifóny pre kompletáciu drezových stolov nakoľko niesú súčasťou dodávky technologického zariadenia.

Pred ukončením obkladacích prác stien žiadame upovedomiť dodávateľa technológie, aby bolo možné zamerať stavbu, pre presné zameranie pre pasívnu technológiu.

Pre potreby nainštalovania technológie požadujeme zabezpečiť stavebné otvory a prístupové komunikačné trasy pre navesenie technológie na miesta určenia dispozičným výkresom, kde minimálny prechodový otvor je **1100 mm**.

Cez skladové priestory a prevádzkové priestory zariadenia spoločného stravovania nesmie prechádzať nechránené kanalizačné a teplovodné potrubie

PRE INŠTALOVANIE CHLADIACICH BOXOV (podlaha pod umiestnením boxov) PRIMÁRNE ŽIADAME ZABEZPEČIť ROVNÚ PODLAHU BEZ SPADOVANIA, V PRÍPADE NEDODŽANIA DANEJ POŽIADAVKY NEAKCEPTUJEME PRÍPADNE DISFUNKCIE DVERÍ CHLADIACICH A MRZIACICH BOXOV.

UPOZORNENIE pre STAVBU a ÚDRŽBU - 12.1

Upozornenie !!!

- Prístroj sa nesmie ostriekať priamym prúdom vody.
- Oceľové časti sa nesmú čistiť prostriedkami obsahujúcimi chlór (bieliaci lúh, chlorovodík atď.), ani vtedy, ak sú zriedené.
- Na čistenie podlahy pod strojom **nie je** možné použiť leptavé prostriedky (ako napr. kyselinu chlorovodíkovú).

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Predtým, ako sa začne s čistením a údržbou, je potrebné prerušiť prívod elektrického prúdu.

Všetky diely z nehrdzavejúcej ocele je potrebné každý deň prečistiť vlažnou mydlovou vodou, potom dôkladne prepláchnuť čistou vodou a osušiť.

Diely z nehrdzavejúcej ocele sa v žiadnom prípade nesmú čistiť mechanickými čistiacimi látkami, oceľovou vlnou ani oceľovými kefami a taktiež ani špachtľami z normálnej ocele.

PROFESIONÁLNE KUCHYNE

V prípade, ak je prístroj dlhší čas mimo prevádzky, je potrebné dodržať nasledovné:

- vypnúť hlavný vypínač dodávky prúdu;
- handrou nasiaknutou trochou vazelínového oleja naniesť tenkú ochrannú vrstvu na všetky časti z nehrdzavejúcej ocele;
- miesto vystavenia pravidelne vetrať.

UPOZORNENIE pre ARCHITEKTÚRU – 13.0

Upozorňujeme na dôležitosť zabezpečenia dostatočných prechodových (1200 mm) a manipulačných priestorov s ohľadom na transport stravy a polotovarov ak to daná stavba vyžaduje. Primárne žiadame zabezpečiť veľkosti výťahov **ak su potrebné** pre transport stravy a polotovarov, kde minimalne rozmery pre transport stravy zabezpečený pomocou banketových vozíkov musí byť minimalne 1000 x 1200 mm alebo ine s prihliadnutím na veľkosť banketového vozíka – 890 x 910 mm. Dverné otvory na výťahoch musia byť minimálne 900 mm. **Dané požiadavky musí zabezpečiť časť – ARCHITEKTÚRA, ktorá je o daných skutočnostiach upovedomená!!!**

Bezpečnosť práce – 14.0

Spúšťanie a zaistovanie strojov – podľa § 42 vyhlášky Slovenského úradu bezpečnosti práce číslo 59/1982 Zb., ktorou sa určujú základné požiadavky na zaistenie bezpečnosti práce a technických zariadení.

Druhý oddiel – spúšťanie a zaistovanie strojov

- – Zariadenia strojov určené na ich uvedenie do chodu a vypnutie sa musia dať ovládať z miesta obsluhy strojov tak, aby ich funkcia bola spoľahlivá a nepripúšťala samovoľné, prípadne náhodné spustenie stroja do chodu. Hlavné vypínače sa musia dať ľahko dosiahnuť zo stanovišťa obsluhy a musia byť označené bezpečnostnými značkami.
- - Stroje , ktoré obsluhuje viacej osôb, musia mať zariadenie na vypnutie stroja, alebo jeho jednotlivé časti na každom mieste obsluhy.
- - Stroje poháňané vlastnými, so strojom spojenými motormi (energetickými jednotkami) musia mať hlavný ovládač, ktorým sa stroje odpoja od vsetkých zdrojov energie pri prerušení práce, čistením, opravách, haváriách.

Šiesty oddiel – pracovné stanovišťa

§ 50 – Pracovný stôl

- Plocha pracovného stola a jej výška nad podlahou musí byť prispôsobená druhu vykonávanej práce, veľkosti predmetov, s ktorými sa manipuluje na pracovnej ploche a potrebám zrakovej kontroly
- pre prevádzky kuchynské - výška stolov + 850 mm až 900 mm
-

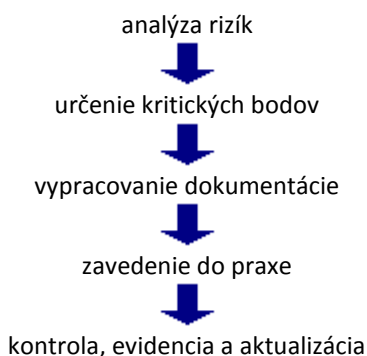
HACCP – 15.0

Potraviny ako faktor prenosu sa neustále podieľajú na stúpajúcom trende alimentarných nakaz. Tejto skupine nakaz početnosťou dominujú salmonelózy. V porovnaní s priemerom sa ich počet za predchádzajúcich 5 rokov zdvojnásobil (index 2,05), mierny vzostup sa zaznamenal aj v skupine iných bakteriálnych otráv potravinami (index 1,09) a iných bakteriálnych črevných infekcií, v ktorých dominovali campylobakteriozy (index 1,09).

Vzhľadom na stúpajúce riziko potravín ako vektorov prenosu nákazy sú ich doterajšie spôsoby kontroly nedostatočné, a preto v USA vyvinuli nový spôsob preventívneho zabezpečenia kvality požívatín so zreteľom na ich mikrobiálne rizika -- Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) -- Analýza rizík a kritické ochranné/kontrolné body. Tento systém zakotvila do svojej legislatívy aj Rada Európy v smernici 93/43 EHS.

Systém kritických bodov HACCP v praxi znamená predchádzanie vzniku rizika poškodenia zdravia stravou, čím je chránený prevádzkovateľ a zároveň sú splnené zákonné povinnosti.

Postup v zavedení HACCP:



Príčiny ohrozenia zdravotnej nezávadnosti potravín a eliminácia rizík:

1. pracovníci

- dôsledné dodržiavanie zásad hygieny a výrobnéj praxe
- pracoviská, kde dochádza k epidemiologickému znečisteniu rúk, zariadiť umývadlom bez ručného ovládania

2. predmety

- pracovné plochy hladké a bez spár, z materiálov vyhovujúcich technologickým požiadavkám, umožňujúcich ľahké čistenie a odolných voči pôsobeniu používaných dezinfekčných prostriedkov
- dôsledné dodržiavanie zásad prevádzkovej hygieny
- používanie chémie pre potravinárstvo schválenej hlavným hygienikom SR

3. prostredie

- správne stavebné riešenie prevádzkových priestorov

PROFESIONÁLNE KUCHYNE

- vhodné riešenie vzduchotechniky a vykurovania
- správne dispozičné riešenie bez kríženia ciest s oddelenými pracovnými plochami podľa charakteru potravín

4. suroviny

- primárna kontaminácia surovín mimo prevádzku
 - dôsledná kontrola surovín pri vstupe
- kontaminácia počas skladovania
 - vhodné skladovacie priestory s oddeleným skladovaním nezlúčiteľných druhov potravín
 - dodržanie správnych skladovacích podmienok
- sekundárna krížová kontaminácia pri spracovaní
 - prísne oddelenie čistej a nečistej zóny
 - vyčlenenie samostatného úseku na vytĺkanie vajec

5. technologické postupy

- dodržanie správnych technologických postupov pri hrubej a čistej príprave surovín
- dodržanie chladiaceho a mraziaceho reťazca s dodržaním teploty, vlhkosti a času skladovania podľa noriem
- správna tepelná úprava pokrmov s dodržaním pasterizačného faktora, a to vo všetkých častiach pokrmov
- dodržanie maximálnej teploty tukov a olejov 180°C
- schladzovanie, zmrazovanie a rozmrazovanie za použitia vhodného technologického zariadenia a správnych postupov
- dodržanie maximálnych časov od prípravy po výdaj
- dodržanie a udržanie stanovenej teploty pokrmov medzi prípravou a výdajom
- ochrana pokrmov pred kontaktom so spotrebiteľom
- dodržanie a udržanie stanovenej teploty pokrmov počas prepravy
- oddelené umývanie kuchynského a stolového riadu, prepravných nádob, pohárov a príborov s dodržaním hygienických noriem s použitím zodpovedajúcich detergentov a správnym dávkovaním cez nastavené dávkovače s čo najnižšou záťažou na odpadové vody
- eliminácia usadenín použitím zmäčkovača vody pred privodom vody k technologickým zariadeniam

F S E

FOOD SERVICE EQUIPMENT

PROFESIONÁLNE KUCHYNE

