

Stavebník: MESTSKÁ ČASŤ BRATISLAVA - LAMAČ Malokarpatské námestie 9 841 03 Bratislava - Lamač	Zhotoviteľ: SQUARE projekt, s.r.o., Bodov 2038 900 50 Kráľová pri Senci
REKONŠTRUKCIA KUCHYNE SO ZÁZEMÍM Stavba: ZŠ Malokarpatské námestie 1 Bratislava - Lamač	

I. Základné zadané údaje

Súčasťou rekonštrukcie a prístavby základne školy je aj rekonštrukcia priestorov kuchyne s výdajom jedál. V rámci rekonštrukcie je navrhnutá aj zmena dispozície tak, aby spĺňala nároky hygieny podľa vyhlášky MZ SR č. 533/2007 Z.z..

Investor predpokladá aj po rekonštrukcii využívať jestvujúcu technológiu, ktorá bude doplnená novými zariadeniami tak, aby kuchyňa bola schopná do budúcnosti pripravovať jedlá pre zväčšujúci sa počet stravníkov. Kuchyne s prípravou jedál prevádzkovateľ predpokladá využívať na prípravu a podávanie teplých jedál pre žiakov, učiteľského zboru a zamestnancov základnej školy.

Príprava jedál bude zo surovín a polotovarov.

Predpokladaná kapacita prípravy jedál na základe požiadavky objednávateľa je v súčasnej dobe 800 jedál, predpokladaná kapacita kuchyne by mohla v budúcnosti byť 1200 jedál..

Bude sa pripravovať dva druhy hlavného jedla a jeden druh polievky.

Priestory kuchyne s čistými prípravami sú umiestnené na 1. nadzemnom podlaží, sklady a hrubá príprava sú na 1. podzemnom podlaží. Stavebne oddelené priestory kuchyne sú čisté prípravy zeleniny, mäsa a múčna príprava, umývanie kuchynského riadu, umývanie stolového riadu a výdaj jedál. Samostatnú miestnosť má aj skladovanie a výtlk vajec. Súčasťou zázemia kuchyne je aj denná miestnosť pre zamestnancov kuchyne s pohotovostným WC a kancelária vedúcej kuchyne.

Zásobovanie prebieha cez samostatný hospodársky vstup. Hneď vedľa vstupu je umiestnená šatňa a sociálne zariadenia pre zamestnancov. Zásobovanie vyskladnených surovín do kuchyne je pomocou stolového výťahu, resp. schodiskom.

Výdaj hlavných jedál prebieha obslužným spôsobom, výdaj polievok a šalátov prebieha samoobslužným spôsobom.

Zber špinavého riadu bude realizovaný cez zberné okno do umývárne stolového riadu.

II. Popis technológie výroby

V kuchyni sa predpokladá nasledovný technologický tok:

- príjem surovín samostatným hospodárskym vstupom a ich uskladnenie v jednotlivých skladoch,
- hrubá príprava zeleniny v priestore hrubej prípravy zeleniny,
- vyskladnenie požadovaného množstva potravín do kuchyne,
- čistá príprava mäsa v priestore čistej prípravy mäsa,
- čistá príprava zeleniny v priestore čistej prípravy zeleniny,
- teplá príprava jedál vo varni,
- výdaj teplých jedál obslužným spôsobom,
- umývanie stolového riadu v umývárni stolového riadu,
- umývanie čierneho riadu v umývárni kuchynského riadu.

Zariadenie a vybavenie jednotlivých priestorov príprav, skladov, varne, umývania bieleho a stolového riadu a výdaja jedál je zrejmé z výkresovej dokumentácie a špecifikácie, v ktorej sú uvedené i rozmery a nároky na elektrickú energiu, vodu a odpad. Vzhľadom na finančnú

Časť projektu	PS 01 Zariadenie kuchyne
Zodpovedný projektant	Ing. Iveta Trteková
Dátum	7.11.2023

Stavebník: MESTSKÁ ČASŤ BRATISLAVA - LAMAČ Malokarpatské námestie 9 841 03 Bratislava - Lamač	Zhotoviteľ: SQUARE projekt, s.r.o., Bodov 2038 900 50 Kráľová pri Senci
REKONŠTRUKCIA KUCHYNE SO ZÁZEMÍM Stavba: ZŠ Malokarpatské námestie 1 Bratislava - Lamač	

náročnosť, investor predpokladá postupné dovybavenie kuchyne technológiou, pričom stavebne sa s touto technológiou už počíta prívodom všetkých potrebných energií. Táto dokumentácia je expedovaná vo verzii kompletného vybavenia daných priestorov kuchyne technológiou.

III. Nároky na pracovné sily, doplnkové vybavenie a energie

1. Pracovné sily

Návrh základného počtu zamestnancov kuchyne vychádza z predpokladaného využívania objektu. Pracovníci budú pracovať na jednu zmenu. Pre základ prevádzky je potrebné, aby boli stálymi zamestnancami obsadené tieto miesta:

- 1 vedúci prevádzky,
- 2 hlavní kuchári
- 2 kuchári,
- 4 pomocné sily.

Na základe uvedeného predpokladáme, že v kuchynskej prevádzke bude zamestnaných cca 8 zamestnancov, pričom ich počet bude závisieť aj od technológie výroby jedla a množstva vydávaného jedla.

2. Nároky na energie

Na základe už vytypovaného a predpísaného technologického vybavenia jednotlivých priestorov, treba uvažovať s týmito nárokmi na energie:

Elektrická energia:

Miestnosť	inštalovaný		príkon
súčasnosť	400 V	230 V	0,7
Spolu :	226,45	6,91	

S nárokmi na zapojenie zariadení je potrebné uvažovať i v priestore baru a predajne. Do nárokov na energie nie sú zarátané zariadenia, ktoré nie sú dodávkou fy Virtus, ale v daných priestoroch sa nachádzajú.

Plyn:

- inštalovaný odber zemného plynu **231,5 kW**
- súčasnosť **0,7**

3. Nároky na vodu

Na bezporuchový chod konvektomatov a umývacích strojov je potrebné uvažovať s tvrdosťou vstupnej vody do týchto zariadení max. 3 °N. Keďže vstupná voda z verejného

Časť projektu	PS 01 Zariadenie kuchyne
Zodpovedný projektant	Ing. Iveta Trteková
Dátum	7.11.2023

Stavebník: MESTSKÁ ČASŤ BRATISLAVA - LAMAČ Malokarpatské námestie 9 841 03 Bratislava - Lamač	Zhotoviteľ: SQUARE projekt, s.r.o., Bodov 2038 900 50 Kráľová pri Senci
REKONŠTRUKCIA KUCHYNE SO ZÁZEMÍM Stavba: ZŠ Malokarpatské námestie 1 Bratislava - Lamač	

vodovodu nemá požadované parametre, je potrebné inštalovať zariadenie na úpravu vody pozostávajúce zo vstupného filtra, zmäkčovacieho zariadenia na úpravu vody riadeného prietokovým množstvom vody a z jednej nádrže na soľanku s výstupnou s tvrdosťou vody 3 °N.

Výpočtom množstva vody pre kuchynskú prevádzku sa zaoberá projekt zdravotníckej.

IV. Nároky na čistenie a hygienu výroby

V celej prevádzke sa vyžadujú vysoké nároky na hygienu prevádzky a čistenie priestorov a zariadení. Je potrebné dodržať platné hygienické predpisy a požiadavky Potravinového kódexu SR.

Technologické postupy treba vykonávať tak, aby sa vylúčilo akékoľvek znečistenie a iné znehodnotenie výrobkov.

Jednotlivé prevádzkové fázy sa musia organizovať tak, aby postup prác bol súvislý a aby sa zamedzilo kríženiu čistých a nečistých činností.

Masné odpadové vody a odpady sa musia vypúšťať do kanalizácie cez lapač tukov umiestnený mimo priestoru kuchyne a manipulačných priestorov.

Po skončení prevádzky a podľa potreby aj počas prevádzky sa musia priestory kuchyne a výdaja jedál upratovať a čistiť.

Na umývanie podlahy je preto v priestore varne a umývania stolového a čierneho riadu potrebné umiestniť zmiešavacie batérie s vývodom na hadicu, pomocou ktorých je možné umývať podlahy aj v priestoroch príprav a varne.

Na výrobu jedál sú použité stroje a zariadenia, ktoré neovplyvňujú kvalitu jedál a ich vlastností. Všetky zariadenia a pracovné stoly sú vyrobené z nerezovej ocele Cr/Ni 18/10, spĺňajúce požiadavky na výrobu potravín a manipuláciu s nimi.

V. Množstvo odpadných látok, spôsob využitia alebo zneškodnenia

Odpadné látky z celej prevádzky kuchyne môžeme kvalitatívne rozdeliť takto:

- odpadné látky tuhé z príprav – do vyhradených nádob, do skladu odpadkov,
- odpadky tekuté z tepelných príprav a jedál stravníkov do vyhradených nádob do skladu odpadkov
- odťah pár a vetranie kuchyne a príslušných priestorov – nútené vetranie v celom priestore stravovacieho zariadenia(vid' projekt vzduchotechniky).
- odvedenie vôd z podláh v kuchyni, umývárňach a prípravách je riešené nerezovými roštovými vpustami s vaničkami vyspádovanými do kanalizačného odpadu. Podlahové vpusty sú umiestnené v miestach s najväčším výskytom vody a tukov. Použitím nerezových roštov sa zamedzuje rozširovaniu vody po celej prevádzke kuchyne, čím sa zvyšuje jej čistota a bezpečnosť.
- Bežný komunálny odpad zo stravovacej prevádzky (obaly, papier,...) bude skladovaný v areálovom skladovom hospodárstve.

Časť projektu	PS 01 Zariadenie kuchyne
Zodpovedný projektant	Ing. Iveta Trteková
Dátum	7.11.2023

Stavebník: MESTSKÁ ČASŤ BRATISLAVA - LAMAČ Malokarpatské námestie 9 841 03 Bratislava - Lamač	Zhotoviteľ: SQUARE projekt, s.r.o., Bodov 2038 900 50 Kráľová pri Senci
REKONŠTRUKCIA KUCHYNE SO ZÁZEMÍM Stavba: ZŠ Malokarpatské námestie 1 Bratislava - Lamač	

VI. Nároky na stavebné úpravy

Podlaha v kuchyni musí byť rovná, ľahko čistiteľná, z nepriepustného materiálu s protišmykovou úpravou.

Steny musia mať tvrdý, ľahko čistiteľný povrch – keramický obklad do výšky min. 1,80 m.

Hrany medzi stenami a podlahou previesť tak, aby boli ľahko čistiteľné.

Cez miestnosti stravovacích prevádzok nesmú voľne prechádzať odpadové potrubia – prevádzkovými ani pomocnými priestormi.

Cez skladovacie priestory požívatín nesmú prechádzať ani teplovodné potrubia.

Fasáda oslnenej strany stavby musí umožňovať zatienenie sklenených plôch. Ak charakter skladovaných požívatín vyžaduje obmedzenie prístupu slnečného svetla, musí sa obmedziť jeho prístup vhodným spôsobom – napr. modrým náterom.

Osvetľovacie a vzduchotechnické zariadenia sa musia pravidelne čistiť – najmenej 4x ročne.

Intenzita a farebnosť umelého osvetlenia pracovných miest musí mať bielu farbu o intenzite 500 Lx.

Prahy a dolné časti krídel dverí musia byť zabezpečené do výšky 30 cm kovovým krytom proti vnikaniu hlodavcov.

Okná a vetracie otvory musia mať siete proti hmyzu a vtáctvu.

Presnosť realizácie stavebných konštrukcií podľa STN 73 0225.

Ing. Iveta Trteková

Časť projektu	PS 01 Zariadenie kuchyne
Zodpovedný projektant	Ing. Iveta Trteková
Dátum	7.11.2023