

TECHNOLÓGIA

**AKCIA: NOVOSTAVBA MATERSKEJ
ŠKÔLKY V OBCI VIŠŇOVÉ**

INVESTOR : OBEC VIŠŇOVÉ

zák. číslo :16-06-03

1.1 T E C H N I C K Á S P R Á V A



Technická správa k projektu technológie

Projekt rieši vybavenie kuchyne a jej zázemia a pracovne technologickým zariadením v objekte materskej škôlky

Je vypracované na základe stavebných výkresov, hygienických predpisov, typizačných smerníc a požiadaviek investora.

1. KUCHYŇA SO ZÁZEMÍM

Kuchyňa sa nachádza na I. P.P. objektu a je vybavená strojným a technologickým zariadením pre kapacitu do 280 hl. jedál a z toho 100 škôlka a 180 ZŠ. Jedná sa o typ kuchyne s výrobou zo surovín a polotovarov.

Počet stravníkov:

Škôlkari	100 detí
Školáci	180 detí

Ako energetický zdroj bude použitá elektrická energia a zemný plyn. Forma výdaja jedál bude samoobslužná, resp. obslužná.

A. PREVÁDZKA KUCHYNE

Hospodársky vstup je riešený na I.P.P. objektu, kde tovar po prekontrolovaní váhy a akosti bude tento prepravovaný do príslušných skladovacích priestorov resp. priamo do kuchyne.

Kuchyňa sa nachádza na I. P.P. a je dispozične delená na čistú prípravu mäsa, zeleniny, prípravy múčnikov, studenú kuchyňu, umývanie "čierneho" riadu a vlastnú varňu.

V teplej kuchyni sa budú jedlá tepelne upravovať na dvoch veľkokuchynských šporákoch s elektrickou rúrou, v el. smažiacej panve, vo varných kotloch a v elektrickom konvektomate pre 10 x GN 1/1 so stojanom, kde sa jedlá budú tepelne upravovať parou, horúcim vzduchom a ich kombináciou.

Výdaj jedál a umývanie bieleho riadu je na I.P.P. vybavený výdajnými stolmi a strojné umývanie bieleho riadu v umývačkách riadu.

Počet a typy zariadení napojených na zemný plyn je dané prepočtom kubatúry kuchyne a príslušenstva na príkon týchto zariadení (TPP 704 01 čl. 9.2 max 1 kW na 5 m³ priestoru kuchyne) s využitím možnosti 50 % objemu kuchyne pri riešení výmeny vzduchu vzduchotechnikou. Max. záťaž predstavuje 50 kW.

B, UMYVÁREŇ RIADU A LIKVIDÁCIA ODPADU

" Biely riad " sa bude umývať vo výdaji stravy. Umývanie riadu bude strojové s kapacitou 540 tan/hod.

" Čierny riad " sa bude umývať v prevádzkovo oddelenej umyvárni v dvojdielnom dreze.

Odpadky sa budú skladovať v sklade odpadkov, ktorý je umiestnený vedľa hospodárskeho vstupu do budovy.

Odpadky sa budú pravidelne vyvážať v dokonale uzavretých nádobách.

C, HRUBÉ PRÍPRAVNE A SKLADY

Hrubá príprava zemiakov a zeleniny sa nachádza na I.P.P. - bude vybavená škrabkou na zemiaky s náplňou 12 kg zemiakov a výkonom 120 kg/h. Ďalej tu bude inštalovaný veľkokuchynský drez.

Suchý sklad potravín sa nachádza na I.P.P. a bude slúžiť na skladovanie potravín v skladových regáloch.

Chladný sklad sa nachádza na I.P.P. a bude slúžiť na skladovanie potravín v chladiacich skrinách a mraziacej skrini

Možno uskladňovať potraviny len v priestoroch na to vyhradených so zreteľom na ich povahu, prehľadne a tak, aby nedošlo k ich mikrobiálnej kontaminácii alebo chemickej kontaminácii a nepriaznivému ovplyvňovaniu ich výživovej hodnoty,

D, STROJE A ZARIADENIA

Stroje a zariadenia sú v tomto projekte všetky typizované. Časť zariadení je jestvujúcich. **Na prívide vody pred umývacím strojom a konvektomatom sa musí inštalovať zmäkčovač vody.**

E, VŠEOBECNE

Užívateľ je povinný poučiť obsluhu jednotlivých zariadení o manipulácii s týmto presne podľa návodu jednotlivých výrobcov o prevádzke, údržbe a bezpečnosti pri práci. Je nutné sa riadiť a dodržiavať ustanovenia výnosu z 9. februára 2004 č. 154/2004-100, ktorým sa dopĺňa výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 20. mája 1996 č. 981/1996-100, ktorým sa vydáva prvá časť a prvá, druhá a tretia hlava druhej časti Potravinového kódexu Slovenskej republiky (oznámenie č. 195/1996 Z. z.) v znení výnosu Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky zo 16.

decembra 1997 č. 557/1998-100 (oznámenie č. 284/1998 Z. z.).o hygienických požiadavkách na zriaďovanie a prevádzku zariadení spoločného stravovania.

F, OCHRANA A BEZPEČNOSŤ PRÁCE

1.ÚVOD

Preventívne a komplexné zaistenie bezpečnosti práce a ochrana zdravia je jedna z prvoradých povinností prevádzkovateľa. Z hľadiska organizácie a riadenia jednotlivých celkov musí byť zaistený dohľad nad dodržiavaním zákonných opatrení a smerníc, sústavné školenie vedúcich pracovníkov k získaniu nových poznatkov v bezpečnostnej technike a ochrany zdravia na základe skúsenosti z jednotlivých prevádzok.

Vo všetkých prípadoch je treba sa riadiť ustanoveniami zákonníka práce z hľadiska dozoru nad bezpečnosťou a ochranou zdravia pri práci.

2. Všeobecné zásady pri práci

Všetky pracoviská a skladové miestnosti je nutné udržiavať v náležitej čistote a poriadku. Zvlášť je nutné dbať, aby nezostali na pracoviskách voľne položené káble, hadice a pod. Elektrospotrebiče (mimo chladiacich zariadení) musia byť po skončení práce vypnuté a pohyblivé príklady vytiahnuté zo zásuviek. Podlahy v miestnostiach sa musia denne vytierať. Odpadky je nutné pravidelne z pracoviska odstraňovať a je pre ne potrebné vyhradiť miesto mimo pracoviska. Okenné skla a svietidlá je potrebné pravidelne čistiť od prachu a mastnoty. Všetky chodby a pracovné plochy musia byť udržiavané voľne a uskladňovanie materiálu na týchto miestach nie je povolené.

Pracoviská musia byť vybavené predpísanou protipožiarou technikou. Hasiace prístroje musia byť volené podľa druhu nebezpečia, umiestnené na predpísaných miestach a voľne prístupné, pracovníci musia byť s používaním požiarnej techniky oboznámení.

Na jednotlivých pracoviskách musí byť

- skrinka prvej pomoci (STN 38 9586)
- predpisy prvej pomoci
- dôležité telefónne čísla

3. Hygiena pri práci

Hygiena pri práci je v podstate boj proti škodlivinám mechanickým, fyzikálnym, biologickým, chemickým vplyvom ktoré pôsobia na nervovú sústavu človeka.

1. Z hľadiska zdravotného je nutné zaistiť kontrolu zdravotného stavu pracovníkov a kontrolu periodickú.
2. Kontrolu pracovných podmienok pracovísk, kde sa hodnotí stav na pracovisku z hľadiska všetkých škodlivín.

4. Opatrenia proti hlavným škodlivinám

1. **hluk** - nevyskytuje sa zvláštny zdroj hluku.
2. **prach** - nevyskytuje sa zvláštny zdroj prachu

3. **výpary** - vývin tepla a pary bude eliminovaný odhmlievacím zariadením vzduchotechniky (teplovzdušné vetranie), tu podotýkam na pravidelnú údržbu týchto zariadení

5. Úprava pracovného prostredia

Nutnou požiadavkou na dodržiavanie hygienického a zdravotne nezávadného pracovného prostredia je zaistenie vhodných podmienok predovšetkým z hľadiska

vetrania - odstránenie tepelnej záťaže a pary rieši projekt vzduchotechniky

osvetlenie - na všetkých pracoviskách je osvetlenie riešené podľa STN 36 0046 a spracované v projekte elektroinšt.

POŽIADAVKY NA ZARIADENIA SPOLOČNÉHO STRAVOVANIA

Treba dodržiavať Nariadenie vlády 533/2007 o hygienických požiadavkách na zriaďovanie a prevádzku zariadení spoločného stravovania.

2. PRÁČOVŇA

Bude slúžiť pre pranie a sušenie prádla z MŠ.

Budú tu inštalované dva vysokootáčkové 9 kg pracie stroje FX 80 a sušiaci stroj 9kg T9.

Čisté a špinavé prádlo budú skladované v samostatných skladoch.