

VÝŠKOVÝ SYSTÉM                      lokálny výškový systém  
 SÚRADNICOVÝ SYSTÉM                S - JTSK  
 ABSOLÚTNA NULOVÁ VÝŠKA        ± 0,000 = 180,01 m.n.m. Bpv

|                       |                                                                                                                       |                                  |                                                                                                                                                         |        |   |        |        |       |         |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|---|--------|--------|-------|---------|
| NÁZOV STAVBY          | <b>SANÁCIA NKP "PÁLFFYOVSKÝ KAŠTIEL"</b>                                                                              |                                  |                                                                                                                                                         |        |   |        |        |       |         |
| MIESTO STAVBY         | - stavebné úpravy prízemí po povodni<br>stavba: s.č.: 380, parc.č.: 724, 726/1, k.ú.: Stupava, obec Stupava           |                                  |                                                                                                                                                         |        |   |        |        |       |         |
| STAVEBNÍK             | DOMOV SOCIÁLNYCH SLUŽIEB A ZARIADENIA PRE SENIOROV KAŠTIEL, HLAVNÁ 380/13, STUPAVA, PSČ 900 31, SR                    |                                  |                                                                                                                                                         |        |   |        |        |       |         |
| STUPEŇ DOKUMENTÁCIE   | PROJEKT STAVBY / VYKONÁVACÍ PROJEKT                                                                                   |                                  |                                                                                                                                                         |        |   |        |        |       |         |
| AUTOR                 | Ing. arch. Norbert Šmondrk, Ing. arch. Ondrej Strýček                                                                 |                                  |                                                                                                                                                         |        |   |        |        |       |         |
| VYPRACOVAL            | Ing. Peter Mitošinka                                                                                                  |                                  |                                                                                                                                                         |        |   |        |        |       |         |
| ZODPOVEDNÝ PROJEKTANT | Ing. Peter Mitošinka                                                                                                  |                                  |                                                                                                                                                         |        |   |        |        |       |         |
| SPRACOVATEĽ PD        | Ing. Peter Mitošinka - Místav<br>Mlynská 18, 92101 Piešťany<br>tel.: +421 903 420 964<br>email: mitosinka.p@gmail.com |                                  |                                                                                                                                                         |        |   |        |        |       |         |
| PEČIATKA / PODPIS     |                                                                                                                       |                                  |                                                                                                                                                         |        |   |        |        |       |         |
| ČASŤ PROJEKTU         | D                                                                                                                     | DOKUMENTÁCIA STAVEBNÝCH OBJEKTOV |                                                                                                                                                         |        |   |        |        |       |         |
| OBJEKT                | SO-01                                                                                                                 | KAŠTIEL - PRÍZEMIE               |                                                                                                                                                         |        |   |        |        |       |         |
| PROFESIA              | 1.4.1                                                                                                                 | TECHNOLÓGIA KUCHYNE              |                                                                                                                                                         |        |   |        |        |       |         |
| NÁZOV VÝKRESU         | TECHNICKÁ SPRÁVA                                                                                                      |                                  | <table border="1"> <tr> <td>MIERKA</td> <td>.</td> </tr> <tr> <td>FORMÁT</td> <td>9 x A4</td> </tr> <tr> <td>DÁTUM</td> <td>08/2025</td> </tr> </table> | MIERKA | . | FORMÁT | 9 x A4 | DÁTUM | 08/2025 |
| MIERKA                | .                                                                                                                     |                                  |                                                                                                                                                         |        |   |        |        |       |         |
| FORMÁT                | 9 x A4                                                                                                                |                                  |                                                                                                                                                         |        |   |        |        |       |         |
| DÁTUM                 | 08/2025                                                                                                               |                                  |                                                                                                                                                         |        |   |        |        |       |         |
| ČÍSLO VÝKRESU         | SPK * . . . . . _SZP_01_1280_SO1_TKU_001_TXT_00                                                                       |                                  |                                                                                                                                                         |        |   |        |        |       |         |

Názov stavby: **DSS STUPAVA - Kaštieľ**

Miesto stavby: **STUPAVA**

Prevádzkový súbor: **TECHNOLÓGIA ZARIADENIA SPOLOČNÉHO STRAVOVANIA – VÝROBA POKRMOV**

VEC: **TECHNICKÁ SPRÁVA**

Technologický popis prevádzky – 1.0

### **Navrhované riešenie kuchyne a výdaj jedál**

Technologická časť projektu rieši dispozičné usporiadanie a technologické vybavenie kuchyne, zázemia a samostatného výdaja stravy pre klientov stravovacej prevádzky DSS v nadväznosti na výrobnú a odbytovú prevádzku tak, aby boli zabezpečené vysoké hygienické požiadavky na stravovaciu prevádzku tohto zariadenia.

Odbytové priestory sú interiérové riešené tak, aby bol zabezpečený vyšší štandard interiérového vybavenia a boli vytvorené podmienky pre poskytovanie stravovacích služieb na štandardnej úrovni.

Dispozičné členenie prevádzky je riešené v zmysle platných predpisov SR a EÚ:

- *Zákon NR SR č. 355/2007 Z. z. o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia a o zmene a doplnení niektorých zákonov.*
- *Vyhláška MZ SR č. 533/2007 Z. z. zo 16. augusta 2007 o podrobnostiach o požiadavkách na zariadenia spoločného stravovania.*
- *Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady EÚ (ES) č. 853/2004 o hygiene potravín.*
- *Nariadenie vlády SR č. 391/2006 Z. z. o minimálnych bezpečnostných a zdravotných požiadavkách na pracovisko v znení nariadenia vlády č. 525/2022 Z. z.*

Všeobecný popis – 2.0

Návrh bol koncepčne riešený podľa požiadavky, poskytovať stravovanie :

do 170 klientov

do 90 klientov na vývoz – uvar a výdaj

do 40 obslužný personál DSS

Stravovacia prevádzka zabezpečí:

Stravovanie klientov počas celého dňa :

Počet stoličiek v odbytovej časti jedálne je 100 stoličiek

Proces prípravy a výdaja pokrmov bude zabezpečený formou:

- príprava pokrmov pre okamžitý výdaj v rámci raňajok, obeda a večere a doplnkových jedál, desiat a olovrant .

Dispozícia prevádzky so zázemím je v súlade s prílohou č. 1 k Vyhláške MZ SR č. 533/2007 Z. z.:

## POŽIADAVKY NA ČLENENIE PREVÁDZOK V ZARIADENÍ SPOLOČNÉHO STRAVOVANIA

| Počet podávateľských miest denne | Hrubá príprava mäsa zeleniny | Hrubá príprava mäsa | Hrubá príprava rýb | Príprava mäsa na rozbiť vajec | Čistá príprava mäsa zeleniny | Čistá príprava mäsa | Studená príprava mäsa | Príprava mliečnych výrobkov | Príprava cukrárenských výrobkov | Umyváreň kuchynského riadu | Umyváreň riadu | Umyváreň príborov a pohárov | Umyváreň prepravných nádob |
|----------------------------------|------------------------------|---------------------|--------------------|-------------------------------|------------------------------|---------------------|-----------------------|-----------------------------|---------------------------------|----------------------------|----------------|-----------------------------|----------------------------|
| do 300                           | P                            | P                   | P                  | P                             | P                            | P                   | P                     | P                           | P                               | P                          | P              | P                           | P                          |
| do 1 000                         | S                            | S                   | S                  | S                             | P                            | P                   | S                     | P                           | S                               | P                          | P              | S                           | S                          |
| nad 1 000                        | S                            | S                   | S                  | S                             | S                            | S                   | S                     | S                           | S                               | S                          | S              | S                           | S                          |

Poznámky:  
S - stavebne oddelený priestor;  
P - prevádzkovo oddelený priestor.  
Prevádzky sa zriaďujú podľa rozsahu výroby a sortimentu jedál.

Výrobná časť - hlavná kuchyňa s prípravovňami, umývanie stolového riadu a skladovými priestormi sa nachádza na prízemí budovy; na prízemí budú umiestnené aj šatne pre personál kuchyne. Šatne budú vybavené uzamykateľnými skrinkami pre oddelené skladovanie civilného a pracovného odevu.; WC s umývadlom osadenom v predsienke.

**Skladovacia časť prízemie.**

V zmysle § 3 ods. 5 Vyhlášky MZ SR č. 533/2007 Z. z.

Veľkosť skladu potravín má umožniť uloženie potravín na hygienicky vyhovujúcich podlažkách, v regáloch alebo zavesení, prúdenie vzduchu okolo uložených potravín, dobrý prístup k uloženým potravinám pri manipulácii s nimi a pri kontrole ich zdravotnej neškodnosti a použitie mechanizačných prostriedkov pri preprave potravín. Polotovary, rozpracované pokrmy a hotové pokrmy v nádobách nemožno skladovať priamo na podlahe.

V prevádzke sú zriadené tieto sklady:

- suchý sklad
- sklad chlad. mraz potravín mäso, zelenina,
- sklad mliečnych výrobkov, ostatných potravín
- sklad vajčiek
- sklad čistiacich prostriedkov
- sklad inventáru
- sklad čistej bielizne v samostatnej skrini v priestore šatne
- sklad organického odpadu

Suroviny sa dopravujú do skladu v skorých ranných hodinách cez príjem tovaru. Príjem tovaru bude vybavený plošinovou váhou. Manipulácia so surovinami sa vykonáva ručnými manipulačným vozíkom. Po navezení tovaru je zabezpečená sanitácia priestorov.

**Prípravovne surovín****Čistá príprava mäsa a rýb**

Čistá príprava mäsa a rýb sa vykonáva v PREVÁDZKOVU oddelenej prípravovni. Prípravovňa je vybavená technologickým drezom, umývadlom na ruky, chladiacim stolom a iným doplnkovým technologickým vybavením, podlahovou vpustou.

**Prípravovňa na rozbiť vajec**

Výtlk vajec sa vykonáva v STAVEBNE oddelenej prípravovni. Prípravovňa je vybavená technologickým drezom, umývadlom na ruky, chladiacim zariadením a iným doplnkovým technologickým vybavením, podlahovou vpustou.

**Hrubá a čistá príprava zeleniny**

Hrubá príprava zeleniny sa vykonáva v STAVEBNE oddelených prípravovniach. Zelenina je do prevádzky nakupovaná v surovom stave, ale praná. Prípravovňa je vybavená technologickým drezom, umývadlom na ruky, škrabkou na koreňovú zeleninu, podlahovou vpustou.

Čistá príprava zeleniny sa vykonáva v STAVEBNE oddelenej prípravovni. Zelenina je do prevádzky nakupovaná vákuovo balená a čistená. Prípravovňa je vybavená technologickým drezom, umývadlom na ruky, chladiacim stolom a iným doplnkovým technologickým vybavením, podlahovou vpusťou .

### ***Studená kuchyňa***

Príprava pokrmov studenej kuchyne sa vykonáva v STAVEBNE oddelenom priestore. Prípravovňa je vybavená technologickým drezom, umývadlom na ruky, chladiacou miestnosťou a iným doplnkovým technologickým vybavením, podlahovou vpusťou .

### **Varný blok – teplá kuchyňa**

Dispozičné členenie prípravovni a varného bloku zabezpečuje plynulý a jednosmerný proces tak, aby sa nekrížili čisté a nečisté prevádzky.

V úseku teplej kuchyne je zriadená pracovná plocha na manipuláciu s pokrmami po tepelnej úprave – finalizácia, krájanie, porciovanie, plnenie do GN a pod. v priamej nadväznosti na výdajňu pokrmov . Pracovné plochy slúžia počas raňajok na finalizáciu raňajok. Pre zamestnancov je v teplej kuchyni zriadené umývadlo na ruky.

Technologické vybavenie varného bloku bude napojené na kombinované zdroje – elektrická a plynová energia. Vo varni, kde sa bude pripravovať pokrmy je priestor doplnený o pracovné stoly na finalizáciu.

Varňa je vybavená zariadeniami na tepelnú prípravu jedál - varenie, dusenie, smaženie a pod. K tepelným úpravám sú určené tieto zariadenia: konvektomaty 2x 10x1/1, 1x 6x1/1, 4 horákový plynový sporák, varný kotol 2x 150LT, 1x 60LT, 1x tlaková multifunkčná vyklápacia panvica 90lt, 1x smažiacia panvica 100lt, varič cestovín 2x40L, plynová varná stolička.

### **Výdaj pokrmov**

Dispozičné členenie varného bloku a výdajne zabezpečuje plynulý a jednosmerný proces tak, aby sa nekrížili čisté a nečisté prevádzky.

Výdaj teplých pokrmov pre klientov stravujúcich sa v jedálni – priestory výdajne sú vybavené vhodnými zariadeniami na udržiavanie pokrmov v teplom stave – vodný kúpeľ na 2x 3GN1/1 na prílohy, výdajný pult, vozík na ohrev plytkých a polievkových tanierov. Pre klientov je v jedálni zriadené umývadlo na ruky.

Pre ležiacich klientov bude zabezpečený rozvoz jedál k lôžku. Porciovanie bude prebiehať personálom v kuchynke na oddelení, umývanie použitého riadu taktiež na oddelení v kuchynke. V DSS sú dve oddelenia, ležiacich klientov je približne 30+30.

Nápoje – teplý čaj, filtrovaná káva budú vyrábané v kávovare na prípravu uvedených typov nápojov. Teplé mliečne nápoje sa budú pripravovať vo varnom kotli s nepriamym ohrevom.

Vývoz teplých jedál je zabezpečený pomocou termoportov. Umývanie použitých prepravných nádob a následné skladovanie je zabezpečené v samostatne stavebne oddelenom priestore.

### ***Umývanie kuchynského riadu na prízemí.***

V priamej nadväznosti na varňu je zriadený úsek umývania kuchynského riadu vybavený umývacím drezom, umývačkou pre kuchynský riad, pracovným stolom na odkvapkanie s regálom. V umývárni je vytvorený priestor na skladovanie odpadovej nádoby na skladovanie organického odpadu.

### ***Umývanie stolového riadu na prízemí.***

Na príjem použitého stolového riadu je zriadený samostatný úsek umývárne stolového riadu.

Umyváreň je vybavená košovou zdvihovou umývačkou stolového riadu s kapacitou na 1 kôš na jeden cyklus s príslušnými pracovnými stolmi. Umývací stôl na hrubé očistenie riadu a odstránenie zvyškov jedál do určenej nádoby. Potom sa špinavý riad, misky, príbory a tácky ukladajú do košov a posúvajú sa do umývačky.

Stolový riad sa po umytí uloží v regáli a v určených vozíkoch na ohrev tanierov a misiek.

### **Výdaj nápojov**

Teplé nápoje z kávovaru / čajovaru sa prepravujú do jedálne na pojazdnom vozíku spolu s pohármi a servisom (lyžička, cukor, ...)

### **SKLAD ORGANICKÉHO ODPADU**

Sklad organického odpadu musí byť riešený tak, aby bol do neho prístup zvonku, aby bol krytý, vetrateľný, ľahko čistiteľný a uzavierateľný. Sklad organického odpadu musí byť vybavený tečúcou teplou vodou s teplotou najmenej 45°C z verejného vodovodu alebo vlastného zdroja a kanalizačnou vpustou, musí byť chránený pred prístupom škodcov a nesmie byť zdrojom kontaminácie potravín a pokrmov, pitnej vody, zariadení a priestorov zariadenia spoločného stravovania.

Sklad organického odpadu musí byť chladený, ak odpad nie je denne odvážaný. Sklad organického odpadu možno podľa kapacity zariadenia spoločného stravovania nahradiť iným vhodným zariadením na uskladnenie organického odpadu, ktoré musí byť umiestnené mimo priestorov, kde sa manipuluje s potravinami a pokrmami.

Sklad je v samostatnej miestnosti mimo kuchyne, prístupný samostatne z exteriérového príjmu tovaru.

Sklad je vybavený chladiacou skriňou určenou na organický odpad pre kuka nádobu o objeme 1x240lt, vybavený prívodom teplej a studenej vody a podlahovou vpustou.

### **SKLAD SANITAČNÝCH PROSTRIEDKOV**

Na skladovanie sanitačných prostriedkov a pomôcok je zriadený samostatný sklad.

Čistiace a dezinfekčné prostriedky musia byť uložené oddelene od potravín, pokrmov a nápojov.

Sklad je priechodný do ďalšieho skladu inventáru.

### **ZÁZEMIE ZAMESTNANCOV (ŠATNE, TOALETY)**

Zázemie je riešené mimo tohto projektu.

### **Množstvo odpadových látok – 3.0**

Pri prevádzke stravovacieho zariadenia nevznikajú zdraviu škodlivé látky, ani zdraviu škodlivé odpady a neovplyvní negatívne životné prostredie.

Odpady, ktoré vznikajú v prevádzke, sú komunálneho charakteru (obaly, nevratné kartóny, papiere a pod.), zhromažďujú sa v prevádzke na určenom mieste v určenej krytej nádobe a podľa potreby, aj niekoľkokrát denne, sa vynášajú do kontajnera. Komunálny odpad bude riešený v rámci smetného hospodárstva areálu.

Predpokladané množstvo odpadových látok a surovín zo stravovacieho zariadenia bude cca 0,5 % z celkového množstva. Biologický odpad bude zberaný do uzatvárateľných odpadkových nádob.

Kanalizácia bude delená. Odpadové vody sú odvádzané do kanalizácie, majú bežný charakter znečistenia komunálnych vôd vznikajúcich v kuchynských zariadeniach, v sociálnych priestoroch a pri umývaní pracovných priestorov. Odpad kategórie 12-501 v zmysle Vyhlášky č. 19/1996 Zb. bude zaústený do lapača tukov a škrobov. Sediment bude likvidovaný v pravidelných časových intervaloch a túto činnosť si zabezpečí užívateľ.

### **Vetranie – 4.0**

Zdroje tepla v prevádzke predstavujú najmä ohrievacie zariadenia a chladiace zariadenia so zabudovanými agregátmi. Teplo z týchto zariadení je odvádzané vzduchotechnikou, ktorá je presne dimenzovaná podľa tepelných výkonov jednotlivých zariadení.

Varná časť a konvektomaty budú zabezpečené efektívnym odsávačom pár. Celková výdatnosť vetracieho zariadenia je určená podľa súčtu jednotlivých dávok vzduchu pre inštalované zariadenie s tým, že intenzita výmeny vzduchu by sa mala pohybovať okolo 25 - 15 násobku, tak aby sa zabránilo mechanickému prúdeniu vzduchu z nečistej prevádzky do čistej prevádzky.

*Pre bezproblémovú funkčnosť zariadenia odsávačov pár je nutné zabezpečiť pravidelné čistenie tukových filtrov !!!*

Potravinové aj nepotravinové sklady majú zabezpečené vetranie prirodzeným alebo nútené spôsobom:

- Suchý sklad – nútené
- Sklad sanitálnych prostriedkov – prirodzené
- Sklad čistiacich prostriedkov - prirodzené

Prípadné otváracie okná na prirodzené vetranie musia byť opatrené sieťkami proti vniknutiu hmyzu

### Chladienie – 5.0

Na uchovávanie potravín sú navrhnuté chladiace a mraziace boxy, chladničky a mrazničky v bezfreónovom prevedení a s cyklopentánom v polyuretánovej izolácii. Jednotlivé chladiace zariadenia sú umiestnené v častiach skladov, hrubých a čistých príprav v kuchyni. Chladené a mraziace boxy sú navrhnuté s oddeleným agregátom, ktorý bude umiestnený vo vzdialenosti max. 25m od boxov.

### Životné prostredie– 6.0

Relatívna teplota vzduchu v zimnom období (°C)  
v kuchyni +15

Relatívna teplota vzduchu v letnom období je podľa vonkajšej teploty.

Výmena vzduchu počet / hod.

v kuchyni max. 25 krát

### Požiadavky na technológiu – 7.0

V navrhovanom riešení sa uvažuje s použitím vysokokvalitných zariadení spĺňajúcich hygienické požiadavky, šetrenie elektrickou a plynovou 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 – akosti 1.4301, ktorá spĺňa požiadavky z vyhlášky č.125/2007. Vo výdajni jedál sú navrhnuté kvalitné veľkokuchynské zariadenia, ktoré zaručujú dlhú životnosť, jednoduchú údržbu a vysokú kvalitu jedál.

Do prevádzky boli navrhnuté zariadenia so zníženou hladinou hlučnosti.

### Podlahy & Obklady – 8.0

Podlaha v kuchyni bude riešená ako protišmyková z dôvodu možnej zvýšenej koncentrácie vody na podlahách. Čím sa má zabrániť možnému vzniku úrazu personálu kuchyne (dodávka stavba).

Priestor kuchyne a jej prípravovní je zabezpečený a dobre umývateľný obkladom vo výške min. 2000mm (dodávka stavba).

### Celková bilancia – 9.0

#### Elektrická energia

Elektrický prívod: PE+1N/50Hz/230V; PE+3N/50Hz/400V

Inštalovaný príkon prízemie 170kW

Rezerva na zásuvky: 15 kW

#### Plyn

Inštalovaný príkon :

161 kW

#### Voda

Ak je tvrdosť teplej aj studenej vody > 8 °dH je nutné zabezpečiť zmäkčovanie vody pre nasledovnú technológiu:

- konvektomat: 3 - 5°dH
- umývačky riadu: do 8°dH

#### Lapač tukov a škrobov – 10.0

##### Použitie

Lapače tukov a škrobov (dodávka ZTI) sú určené pre zachytenie olejov a tukov, ktoré odtekajú v odpadových vodách z kuchýň reštaurácií, jedální, potravinárskych prevádzok, mäsovýrobní apod. Lapače tukov slúžia k vyzrážaniu a zachyteniu tukov ako ochrana kanalizácie a ostatných zariadení kanalizačnej siete pred zanášaním a zalepením.

Lapače tukov sa osadzujú na odpadovú kanalizáciu z priestoru, kde odpadové vody s obsahom tukov vznikajú, pokiaľ možno čo najbližšie miestu vzniku týchto vôd. Odpadové vody zo sociálnych zariadení sa nesmú do lapačov tukov vpúšťať.

##### Popis

Lapače tukov sú vyrábané ako kruhové alebo hranaté plastové nádrže so zastropením. Nádrže sú vybavené technologickými prepážkami a uskladňovacím priestorom pre zhromaždený tuk, ktorý môže byť podľa prevedenia vyberateľný alebo nevyberateľný.

##### UPOZORNENIE

Pred lapač tukov nesmie byť inštalovaný drvič kuchynských odpadkov. Používanie kuchynských drvičov vo verejnej kanalizácii je v rozpore s plantou legislatívou.

Sediment bude likvidovaný v pravidelných časových intervaloch a túto činnosť si zabezpečí užívateľ.

#### Stavebno – technologické požiadavky – 11 .0

##### **ES č. 852/2004 o hygiene potravín - príloha II kapitola II:**

A. V miestnostiach, kde sa potraviny pripravujú, ošetrojú alebo spracúvajú musí vyhotovenie a usporiadanie dovoľovať správne praktiky hygieny potravín, vrátane ochrany pred kontamináciou medzi operáciami a počas nich. Najmä:

- 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;

- 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, ak prevádzkovateľ potravinárskeho podniku nepresvedčí príslušný orgán, že sú vhodné iné použité materiály.

V zmysle § 4 ods. 3 Vyhlášky MZ SR č. 533/2007 Z. z.

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

#### **Dvere:**

Druh a úprava dverí sa riadi prevádzkou a účelom miestností tak, že je zaistená ich dostatočná priechodná šírka a tiež požiadavky požiaro – bezpečnostných predpisov. Šírka dverí je zvolená taktiež s ohľadom na inštalácie technologických zariadení a prístupovou trasou ku kuchyni. Dvere skladov potravín a všetky vstupné dvere musia byť z oboch strán opatrené ochranným plechom do výšky 20 cm (proti vniknutiu hlodavcov). Dvere do skladu musia byť plné, zvnútra oplechované.

#### **Okná:**

Parapety okien výrobných miestností majú byť aspoň 95 cm vysoké. Okná musia byť ľahko ovládateľné z podlahy. Okná výrobných miestností a skladov potravín musia byť opatrené hustou sieťou proti hmyzu.

#### **Podlahy:**

Podlahy všetkých prevádzkových miestností sú ľahko umývateľné a čistiteľné, trvanlivé, odolné proti mechanickému poškodeniu, bezprašné a nesmú byť klzké. V miestnostiach s vlhkosťou a mokrou prevádzkou sú podlahy vodotesné.

#### **Povrchy stien:**

Povrchy stien sa riadia účelom miestností. Všetky výrobné priestory (kuchyňa, umývarne, prípravné) sú ľahko umývateľné. Priestory hygienického príslušenstva musia byť obložené do výšky 2,0 m.

#### **Zdravotechnika:**

Dimenzovanie prívodu vody určuje maxim. spotreba vody navrhnutá v časti ZTI podľa výrobnej kapacity.

#### **Kanalizácia:**

Všetky odpady z kuchynských zariadení musia byť napojené na tukovú kanalizáciu, pokiaľ projektant ZTI neurčí inak. Odpadové vpuste v priestoroch kuchyne majú byť antikorové s košom na zachytenie a vyberanie hrubých nečistôt. Kanalizačné potrubie z prevádzky kuchyne musí byť odolné voči vriacej vode (liatina, plast).

#### **Vzduchotechnika:**

Vzduchotechnické zariadenie je nutné v priestoroch bez prirodzeného vetrania a tam, kde vznikajú škodliviny, t.j. nadmerným vplyvom tepla – nadmerný vývin pár.

Pre nami riešenú prevádzku sa uvažuje s prívodom aj odvodom vzduchu vetracím zariadením (odsávače pár), ktorý má zabezpečiť optimálny odvod a prívod vzduchu pre kuchynskú časť. Všetky skladovacie priestory a hrubé prípravy musia byť odvetrané podľa platných noriem.

#### **Elektroinštalácia:**

Osvetlenie pracovísk je nutné riešiť tak, aby nedochádzalo k zatieneniu pracovných plôch. Nad pracovnými plochami je potrebné uvažovať s elektrickými zásuvkami na drobné spotrebiče, v jednotlivých miestnostiach tiež na napojenie strojov na čistenie a údržbu. Zemniace káble pre ochranné pospojovanie zariadení a umiestnenie bezpečnostných vypínačov musia byť riešené v projekte elektro podľa platných STN. Sklady potravín musia byť vybavené meracím zariadením, ktoré udrží dodržanie a kontrolu podmienok skladovania potravín (vlhkosti a chladu).

#### **Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci:**



V oblasti bezpečnosti práce sa vychádza z platných bezpečnostných predpisov podľa zbierky zákonov **124/2006 § 4 (1)**. Priestor okolo technologických zariadení je dimenzovaný tak, aby vyhovoval bezpečnostným, prevádzkovým, montážnym a údržbovým nárokom.

Za prevádzky je nutná zvýšená opatrnosť pracovníkov obsluhujúcich zariadenia s vriacou vodou a zvlášť s vriacim tukom, kde je dosahovaná teplota cez 180°C. Pri manipulácií s horúcimi nádobami a pod. je nutné používať predpísané ochranné pomôcky. V prevádzke je nutné bezpodmienečne dodržať všetky predpisy pre obsluhu strojného zariadenia, vydané výrobcom.

V Bratislave, dňa 24/8/2025

Vypracoval: Ing. Peter Mitošinka