

Provozní řešení:

Projekt uvádí soubor místností zajišťující gastronomický provoz v objektu. Popis je uváděn z hlediska nároků na technologické vybavení a na stavební provedení specifického prostředí jednotlivých místností. Dispoziční uspořádání provozních místností je navrženo v souladu s platnou vyhláškou č. 602/2006 Sb. a nařízením 852/2004 EU. Projekt rovněž respektuje současné stavební možnosti provozního uspořádání a zadání investora. Řešení je dvoupodlažní. Bude se jednat o výdejnu dovážené stravy pro čtyři třídy v počtu cca 200 porcí hlavní jídla a přípravu svačin v místě.

Personální zázemí:

Hygienické a sociální zařízení pro pracovníky – šatna – Prostor odpovídá požadovanému počtu zaměstnanců s základní vybaveností pro oddělené ukládání civilních a pracovních oděvů v šatních skříňkách. Tyto skříňky mohou být členěny horizontálně nebo vertikálně. Na šatnu navazuje hygienické zázemí – WC, umývárna. Vybavení umývárny kromě umývadla s bezdotykovou baterií /mechanická nožní nebo tlačná a automatickým uzavíráním vody/ je nutno doplnit o osoušeč rukou nebo jednorázové ručníky s odpadkovým košem. Povrchy dokonale omyvatelné, prostor osvětlený, větraný a vytápěný. Předpokládaný počet personálu 2-3 osoby. Přístupné z chodby po převlečení je přístupné do prostoru výdeje viz stavební část.

Úklid – v provozu je řešena úklidová komora pro úklid výrobního zázemí. Komora je vybavena výlevkou s tekoucí teplou a studenou vodou a úložným zařízením pro úklidové prostředky. Viz stavební část umístěno v obou patrech.

Prostor přípravy je členěn na provozní úseky pro uskladnění termoprotů s dodanou stravou odstavné místo pro vozík pro rozvoz jídel na oddělení.....dále na úsek pro případný dohřev stravy....pracovní linka pro přípravu svačin včetně chlazení surovin a provozního dřezu.....úsek provozního mytí pomůcek.....a úsek pro mytí stolního nádobí s mytím rukou obsluhy.

Požadavky na stavební provedení,bilance materiálů,surovin :

Požadavky na stavbu vycházejí z všeobecných požadavků na pracovní prostředí upřesněných vyhláškou 602/2006 Sb. a nařízením 852/2004 EU.

Stavební konstrukce – použité stavební materiály,stavebně technický stav a vybavení provozovny nesmí negativně ovlivňovat potraviny a produkty. Budovy a provozní místnosti musí být zabezpečeny proti vnikání škůdců a kontaminantů z okolí a musí umožňovat účinné čištění,provádění deratizace,dezinfekce a dezinfekce. V provozovně, která musí být udržována v čistotě a řádném stavebně technickém stavu, nesmí docházet k hromadění nečistot, styku s toxickými materiály,odlučování částic do potravin nebo produktů,ke kondenzaci par, nadměrnému usazování prachu nebo tvorbě plísní. Pro hygienické zpracování a skladování výrobků musí být v provozovně zajištěny vhodné teplotní podmínky.Světla výška pracovišť, na kterých je vykonávána práce po dobu čtyř a více hodin – trvalá práce – musí být při ploše do 50 m² nejméně 2,5m, při době kratší než 4 hodiny nesmí být nižší než 2,1m.

Stěny provozních místností musí být opatřeny omyvatelným povrchem.Podlaha musí být lehce omyvatelná a nesmekavá/ protiskluzná R10,R11/. Stěny,stropy,podhledy i případná závěsná zařízení musí být konstruovány a provedeny tak, aby nedocházelo ke kondenzaci par, k nadměrnému usazování prachu, k růstu plísní,opadávání omítky, odlučování částic a musí být dobře čistitelné.

Dveře musí mít odolný nenasáklivý hladký povrch. Okna musí minimalizovat průnik a usazování nečistot a prachu. Velikost okna dle účelu místnosti a požadovaného činitele denního osvětlení, v případě situování na oslněnou stranu musí být opatřena clonícím zařízením.Okna, která zajišťují přímé větrání musí být ve výrobních prostorách,přípravnách,umývárkách a skladech potravin zabezpečena proti vnikání hmyzu a dostupně obsluhou ovladatelná.

Zdroj tepla musí mít dostatečný výkon aby zajistil dodávku tepla pro vytápění ,VZT a TUV.

Větrání obytné části nesmí být napojeno na větrání ostatních částí provozu /výrobní skladovací atd./ ani na větrání sociálních zařízení. Větrání výrobní části – v prostoru kuchyně,přípravy umývárny a výdeje jídel se instaluje odmlžovací zařízení /digešť/ s nuceným přívodem a odvodem vzduchu.

Kanalizační potrubí vést mimo skladování potravin, v případě nutnosti / není-li jiná možnost/ nutno kanalizační stoupačky obezdít a čistící kusy instalovat mimo tyto prostory. Odpadové potrubí musí být odolné 100° C.

Zásobování pitnou vodou bude prováděno z veřejného vodovodního řádu s vlastní vodoměrnou soustavou. Spotřebu vody řeší ZT výpočtem na základě údajů o denní produkci jídel. Výtokové armatury jsou předpokládány v běžných standardech – pákové stojánkové, nástěnné s připojením pomocí kulových roháčků. Připojení myček /pračky, škrabky/ a jiných vybraných zařízení pomocí kulových roháčků se zpětnou klapkou.

Elektrické rozvody musí splňovat požadavky stanovených norem a předpisů. Spotřebiče musí být chráněny nulováním a pospojením viz projekt elektro. Osvětlení ve výrobních prostorech se doporučuje převážně zářivkové. V prostorech s občasným pobytem pracovníků může být i žárovkovými svítilny. Osvětlení pracovních míst se zvláštními nároky na optickou kontrolu musí umožňovat barevnou ostrost a rozlišovací podrobnosti do 1 mm, s intenzitou 500 luxů.

Provozní zásady :

Zařízení stravovací části je náročné na pravidelnou preventivní údržbu, obslužný personál musí být řádně poučen a zaškolen na všech typech technologického zařízení jak z hlediska obsluhy tak z hlediska bezpečnosti. Pro zajištění údržby a čistoty je nutno použít předepsaných postupů a doporučených čistících prostředků. V žádném případě není možno k čištění použít stříkající vodu z hadice. Nedílnou součástí stravovacího provozu je zpracovaný systém kritických bodů HACCP kde jsou obsaženy všechny provozní podmínky včetně sanitace, bezpečnosti a protiepidemiologických požadavků.

Zpracoval O.Krejčí