

OBSAH:

1. Úvod

- 1.1. Základní údaje
- 1.2. Projektové podklady

2. Projektovaná kapacita, sortiment, pracovníci

3. Dispoziční řešení, popis technologie

- 3.1. Dispoziční řešení
- 3.2. Popis technologie

4. Technologické zařízení

5. Zásobování, manipulace s materiálem, odpady

- 5.1. Zásobování
- 5.2. Manipulace s materiálem
- 5.3. Odpady

6. Potřeba energií

7. Požadavky na profese

8. Stavební připravenost

9. Péče o životní prostředí

- 9.1. Tuhé a tekuté odpady
- 9.2. Exhalace
- 9.3. Odpadní vody
- 9.4. Hluk
- 9.5. Sálavé teplo

10. Péče o bezpečnost práce a technických zařízení

11. Seznam dokumentace

12. Seznam strojů a zařízení

Celkem listů: 10 + 16

1. Úvod

1.1 Základní údaje

Tato část dokumentace profese „Gastro technologie“ pro změnu stavby před dokončením a dokumentace pro provádění stavby řeší technologické vybavení výukových provozů umístěných v rekonstruovaných prostorech stávajícího objektu střediska praktického vyučování. Jedná se o vybavení cukrářských dílen a s jejím provozem souvisejících prostor, vybavení odborné učebny vaření a jejího zázemí a dalších specializovaných učeben. Jednotlivé navrhované místnosti jsou umístěny v v 1. a 2. NP objektu.

Dokumentace řeší vybavení provozů stroji a zařízeními nutným pro zajištění požadovaných činností při zohlednění současných požadavků vyplývajících z „Nařízení Evropského parlamentu a rady (ES) č. 852/2004“ a z „Vyhlášky MZ ČR č. 602/2006 Sb. kterou se mění vyhláška č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných.

1.2 Projektové podklady

Podkladem pro navrhované řešení byly požadavky budoucího provozovatele na provoz a vybavení jednotlivých prostor a výkresy stavebního řešení objektu předané zpracovatelem stavební části dokumentace.

2. Projektovaná kapacita, sortiment, pracovníci

Cílem rekonstrukce střediska praktického vyučování je zajistit následující:

- modernizovanou výuku odborného výcviku prostřednictvím špičkových technologií a zázemím srovnatelným se špičkovým vybavením podnikatelských subjektů v kraji
- dislokace 1 učební skupiny 1. a 2. ročníku odborného výcviku oboru Kuchař-číšník v každém výukovém cyklu praktického vyučování do modernizovaného střediska praktického vyučování (učební skupina do 12 žáků) a části 1 učební skupiny 3. ročníku odborného výcviku oboru Kuchař-číšník (učební skupina do 6 žáků), celkem dojde k využití modernizovaného střediska v každém školním roce 50 žáky uvedeného oboru
- modernizovaná rozšířená výuka 1 učební skupiny 1. a 2. ročníku odborného výcviku oboru Cukrář v každém výukovém cyklu praktického vyučování ve středisku praktického vyučování (učební skupina do 12 žáků) a 1 učební skupiny 3. ročníku odborného výcviku oboru Cukrář (učební skupina do 12 žáků), celkem dojde k využití modernizovaného střediska v každém školním roce 40 žáky uvedeného oboru s rozšířeným zaměřením na prodej a distribuci cukrářské výroby
- modernizovaná rozšířená výuka v odborném výcviku 1. a 2. ročníku oboru Řezník-uzenář v každém výukovém cyklu praktického vyučování ve středisku praktického vyučování (počet žáků 5), celkem dojde k využití modernizovaného střediska v každém školním roce 15 žáky uvedeného oboru s rozšířeným zaměřením na zpracování ryb, prodej a distribuci masa a masných výrobků
- příprava talentovaných žáků na soutěže odborných dovedností v příslušných oborech (příprava 20 žáků v každém školním roce) s cílem rozšíření jejich přípravy a vědomostí, dovedností a návyků v daném oboru
- realizace odborných kvalifikačních kurzů v primárním vzdělávání (kurz studené kuchyně, kurz italské kuchyně, kurz baristy, kurz vyřezávání ovoce a zeleniny, kurz vařené výroby, barmanský kurz, speciální kurzy cukrářské výroby atd.), předpoklad roční frekvence kurzů 8 s počtem frekventantů 70

- vznik 5 odborných učeben s kapacitou 68 výukových míst
- vznik distribučního a prodejního místa cukrářských výrobků
- vznik moderního výukového zařízení
- vznik pracoviště pro učitele praktického vyučování a odborného výcviku a denních místností pro žáky
- výuku bude zajišťovat celkem 11 pedagogických pracovníků

3. Dispoziční řešení, popis technologie

3.1 Dispoziční řešení

Z hlediska dispozičního uspořádání jsou cukrářské dílny včetně navazujícího zázemí a také odborná učebna vaření včetně potřebného zázemí umístěny v 1. NP objektu. Učebny, v nichž je navrhováno technologické vybavení jsou umístěny jak v 1. NP, tak i v 2. NP objektu.

3.2 Popis technologie

Cukrářské dílny – m. č. 8 a m. č. 20 umístěné v 1. NP objektu jsou vybaveny obdobně. Ve středu místností je sestava stolů sloužících pro práci s těstem, tvarování těsta a závěrečné práce spojené s výrobou cukrářských výrobků. V čele sestavy stolů pro žáky je stůl pro vyučujícího. Mezi řadami stolů pro žáky je nízká stěna, na jejíž horní části je umístěna pracovní plocha sloužící k odkládání. V každé s dílny jsou dále umístěny chladicí skříně, hnětací a šlehací stroje, sestava stolu se dřezem, sporáku a stolu, elektrické pece, konvektomat a umývadlo. Na každou s cukrářských dílen přímo navazuje umývárna nádobí – m. č. 7 a m. č. 21. Pro mytí provozního nádobí z cukrářské dílny je v každé umýárně sestava stolů, dvoudřezu s vysokou tlakovou sprchou a mycího stroje na černé nádobí. Toto vybavení je doplněno regálem pro uložení umytého nádobí do doby jeho dalšího použití a umývadlem. Suchý sklad – m. č. 22 je vybaven regály pro uložení surovin a polotovarů potřebných pro provoz cukrářských dílen. V m. č. 23 – vytlačování vajec je pracovní stůl se dřezem a pod jeho pracovní plochou jsou dvě podstolové chladicí skříně. V místnosti je také umývadlo. Mycí stůl s velkým dřezem a vysokou tlakovou sprchou umístěný v m. č. 24 – příjem / mytí přepravek slouží k umytí přepravek dopravených do této místnosti zvenčí před jejich dalším používáním. Pro potřeby uložení výrobků z cukrářské dílny je zbudována chladárna cukrárny – m. č. 13. Jedná se o panelový chladicí box vybavený nástěnnou blokovou chladicí jednotkou umístěnou na stěně boxu vedle vstupních dveří do boxu. Vlastní box je postaven na podlaze. Vnitřní vybavení boxu tvoří nerezové skladové regály. Na chladírnu cukrárny navazuje sklad cukrárny a odborná učebna nácviku prodeje. Sklad cukrárny – m. č. 18 je vybaven nerezovými regály pro uložení těch výrobků cukrářské dílny, u nichž není nutné uložení v chladu. Pracovní stoly ve skladu umístěné slouží k manipulaci s uloženými výrobky cukrářské dílny a také ke kompletaci hotových výrobků do obalů. Pro krátkodobé uložení cukrářských výrobků u nichž je potřebné před jejich kompletací do obalů uložení v chladu je ve skladu chladicí skříň. Odborná učebna nácviku prodeje – m. č. 17A slouží k nácviku kontaktu se zákazníky. Pro uložení zboží jsou v místnosti jedna dvoudveřová chladicí skříň a jedna jednodveřová chladicí skříň a nerezový skladový regál. Zvenčí přístupný prostor zákazníků odděluje od prostoru personálu prodejní pult. Na tomto pultu je umístěna pultová chladicí vitrina sloužící k uložení jednotlivých, v cukrářských dílnách vyrobených zákusků a je na něm také pokladna. V odborné učebně cukrářské výroby – m. č. 16 je z technologického vybavení umístěna jednodveřová chladicí skříň a stůl se zabudovanou varnou deskou. Stůl je vybavený el. zásuvkami pro připojení stolních (přenosných) spotřebičů. Provoz odborné učebny vaření včetně dalších navazujících místností je zásobován přes samostatný hospodář-

ský vstup, kterým se vstoupí do m. č. 114 – chodba – příjem zboží. V místnosti je umístěna můstková váha pro převažování dodaného zboží. Zde budou přejímány dodávky zboží od jednotlivých dodavatelů a následně uloženy do příslušných skladů. Z místnosti je přístupný sklad a hrubá příprava zeleniny – m. č. 113. Ve skladu je vpravo za vstupními dveřmi plocha pro uložení přepravek se zeleninou a dále skladový regál. Na opačné straně místnosti je škrabka na brambory, pracovní stůl se dřezem pro dočištění zeleniny a za pracovním stolem je umístěna kombinovaná chladicí/mrazicí skříň pro uložení jak nakoupené mražené zeleniny, tak i choulostivějších druhů zeleniny, u nichž je nutné uložení v chladu. Naproti této kombinované skříni je v koutu vedle dveří vedoucích do skladu poživatin umístěno umývadlo. Dalším skladem přístupným z chodby – příjmu zboží je sklad poživatin – m. č. 115. Ve skladu poživatin je vpravo za vstupem z chodby – příjmu zboží pracovní stůl umožňující vést na něm administrativu spojenou s příjmem a výdejem zboží. Nad stolem je nástěnná skříňka. Dalším vybavením skladu je mrazicí skříň určená k uložení zásob, u nichž je požadováno uložení v chladu. Pro uložení zásob, u nichž není potřebné uložení v chladu, jsou ve skladu umístěny skladové regály. Součástí vybavení skladu je rovněž nízký regálový vozík s pracovní plochou a vsuny pro GN2/1 ulehčující přepravu vybraných zásob ze skladu k dalšímu zpracování do čisté přípravy masa, ryb a vajec anebo do odborné učebny vaření. Pro manipulaci s těžšími břemeny je ve skladu rúdl. Ve skladu je umístěno umývadlo. Chodba – m. č. 110 spojuje sklad poživatin s dalšími provozními místnostmi. V chodbě není žádné technologické vybavení. První dveře na levé straně chodby směrem k odborné učebně vaření vedou do čisté přípravy masa, ryb a vajec – m. č. 112. V přípravně jsou po jejich delších stranách vytvořeny dvě pracovní linky. Úsek na levé straně slouží k práci s masem a pro vytlučování vajec. Na začátku úseku je pracovní stůl se dřezem a pod ním umístěná podstolová chladicí skříň pro uložení vytlučené vaječiny. Následuje řeznický špalek a za ním chladicí stůl se třemi sekcemi pro GN1/1. Na protější straně místnosti za umývadlem umístěným vpravo za vstupem do místnosti je úsek pro práci s rybami. Na začátku úseku je pracovní stůl se dřezem a následuje chladicí stůl se dvěma sekcemi pro GN1/1. Nad chladicími stoly jsou nástěnné police. K usnadnění přepravy mezi touto přípravnou a odbornou učebnou vaření je zde vysoký regálový vozík se vsuny na GN1/1. Na stejné straně chodby směrem k odborné učebně vaření je vstup do chladírny – m. č. 111. Jedná se o panelový chladicí box vybavený kondenzační chladicí jednotkou umístěnou na stropě boxu a výparníkem umístěným v prostoru boxu. Řídící rozvaděč je umístěn na stěně boxu vedle vstupních dveří do boxu. Vlastní box je postaven na podlaze. Ve vnitřním prostoru boxu jsou umístěny dvě panelové polopříčky rozdělující box na čtyři shodné oddíly. Vnitřní vybavení boxu tvoří nerezové skladové regály. Dveře na konci chodby vedou do odborné učebny vaření – m. č. 104 a m. č. 102. V odborné učebně vaření – m. č. 104 jsou ve středu místnosti dvě sestavy stolů tvořící pracoviště žáků. Na obou koncích každé sestavy je stůl se dřezem a pod každým tímto stolem je umístěná podstolová chladicí skříň. Ve středu sestavy je stůl, který má na krajích zabudované sklokeramické varné desky. Mezi oběma sestavami stolů pro žáky je nízká stěna, na jejíž horní části je umístěna pracovní plocha sloužící k odkládání. Samostatný úsek pro přípravu a práci s těstem je umístěn vlevo od vstupu do učebny z chodby – m. č. 110. Na kraji úseku je univerzální robot. Následuje stůl se dřezem, pod jehož pracovní plochou je umístěná podstolová chladicí skříň. Další stůl má pracovní plochu bukovou a je určen pro tvarování těsta. Pro ukládání gastro-nádob s vytvarovanými výrobky s těsta před jejich tepelným opracováním slouží regálový vozík umístěný na konci tohoto úseku. Varná zařízení jsou v učebně soustředěna na dvou místech. U stěny s okny jsou dva konvektomaty, varný kotel, indukční sporák a zařízení pro šetrné pečení a dohotovování. Mezi jednotlivými varnými zařízeními jsou pracovní stoly. Jeden z konvektomatů je postaven na zchlazovači. Další varné zaří-

zení je u stěny vpravo od vstupu do učebny z chodby m. č. 110. Mezi dvěma stoly je zde umístěna grilovací deska. Na větším ze stolů je místo pro vakuovou lázeň sous-vide. Na stěně nad stolem je na konzolách Hi-Lite salamandr. V odborné učebně vaření – m. č. 102 je umístěno zařízení obvyklé ve výdejích jídel. U okna spojujícího tuto místnost s odbornou učebnou stolničení – m. č. 101 je umístěn režon, vodní lázeň pro 2x GN 1/1, stůl a nakonec vyhřívaný zásobník talířů. Na protější straně místnosti je ve výklenku stůl a nad ním nástěnná skříňka. Pod stolem je podstolová chladicí skříň. V odborných učebnách vaření jsou umístěna dvě umývadla. Samostatnou místnost spojenou průchodem s odbornou učebnou vaření – m. č. 104 tvoří studená kuchyně – m. č. 116. V místnosti určené pro přípravu výrobků studené kuchyně je sestava pracovního stolu se dřezem, pracovních stolů, chladicího stolu se dvěma sekcemi na GN1/1, zásuvkového bloku a indukčního sporáku. Chladicí skříň v místnosti umístěná je určena k uložení potřebných surovin a polotovarů a také k uložení hotových výrobků studené kuchyně. Pod stolem s dřezem je umístěn výrobek šupinového ledu. V místnosti je rovněž umývadlo. V odborné učebně stolničení – m. č. 101 je umístěn bar se zápultím. Vlastní bar má v pracovní desce dřez, výčepní hlavu a pod ní odkapní vaničku s ostřikem a chlazenou vaničku na nápoje v lahvích. Pod pracovní plochou je umístěn mycí stroj na sklo a kávový porcelán, chladicí část výčepního zařízení a chlazený stůl se třemi sekcemi a chlazenou vaničkou na nápoje v lahvích umístěnou nad chladícím agregátem stolu. Dvě sekce chlazeného stolu jsou s dvířky a slouží k uložení a chlazení Keg sudů s nápoji pro výčep a jedna sekce má dvě zásuvky na chlazení nápojů v lahvích. V pracovní desce zápultí je umývatko, dřez a zásuvka na odpad z kávovaru. Na pracovní ploše zápultí je umístěn profesionální kávovar a profesionální mlýnek kávy. Pod pracovní plochou je umístěn výrobek kloboučkového ledu. Okna spojující tuto učebnu s m. č. 102 a m. č. 103 jsou uzavíratelná lamelovou roládou. V učebně je umývadlo. Pro mytí použitého bílého nádobí je v návaznosti na m. č. 102 a m. č. 101 umístěna umývárna bílého nádobí – m. č. 103. Použité bílé nádobí odloží žáci na pracovní plochu okna spojujícího odbornou učebnu stolničení s umývárnou bílého nádobí. V umývárně navazuje na pracovní plochu okna vstupní stůl mycího stroje. Nad vstupním stolem mycího stroje je na stěně police umožňující uložení dalšího koše mycího stroje. Pracovník v umývárně seťře stěrkou umístěnou na vstupním stole odpadky do nádoby na odpad, rozdělí vrácené nádobí do patřičných košů mycího stroje, opláchne koš s použitým nádobím nad dřezem vstupního stolu a zasune koš do vlastního mycího stroje. Po proběhnutí mycího cyklu vytáhne koš s nádobím na výstupní stůl mycího stroje a umyté nádobí uloží. V umývárně kuchyňského nádobí – m. č. 105 umývárně bude umýváno provozní nádobí z odborných učeben vaření, studené kuchyně, připraven, atp. Za tímto účelem je v umývárně mycí stůl s velkým dřezem, na něj navazující mycí stroj na černé nádobí a nakonec pracovní stůl určený pro manipulaci s umytým černým nádobím. Nad stolem s dřezem je vysoká tlaková sprcha. Pro uložení umytého černého nádobí je na rozmezí odborné učebny vaření a umývárny kuchyňského nádobí umístěn nerezový skladový regál s roštovými policemi. V umývárně je také umývadlo. Ve skladu inventáře – m. č. 108 bude v regálech, případně skříních umístěn inventář potřebný pro provoz odborných učeben vaření. Pro dopravu inventáře jsou k dispozici vozíky. Ve skladu mobilního inventáře – m. č. 106 jsou skříně pro uložení tohoto inventáře. Pro uložení biologicky rozložitelného odpadu z kuchyní a stravoven shromážděného v provozu střediska praktického vyučování je k dispozici chlazený kontejner na dvě odpadní nádoby umístěný v uzavíratelném, zvenčí přístupném přístřešku u rekonstruovaného objektu.

V 2. NP je technologické vybavení ve třech odborných učebnách. V odborné učebně technologie přípravy pokrmů a zboží – m. č. 208 je z technologického vybavení umístěn stůl se zabudovanou varnou deskou a dále jednodveřová chladicí skříň a stůl se dřezem. Stůl se zabudovanou varnou deskou je vybave-

ný el. zásuvkami pro připojení stolních (přenosných) spotřebičů. Odborná učebna technologie přípravy kávy, baristiky a someliérství – m. č. 209 je obdobně jako m. č. 208 vybavena stolem se zabudovanou varnou deskou. Stůl je také vybaven zásuvkami pro připojení stolních (přenosných) spotřebičů. U zadní stěny místnosti je barový pult se dřezem a zásuvkou na odpad z kávovaru. Na pracovní ploše baru je umístěn profesionální kávovar a profesionální mlýnek kávy. Pod pracovní plochou je umístěna podstolová chladicí skříň a výrobek kloboučkového ledu. Poslední odbornou učebnou v níž je technologické vybavení je odborná učebna řeznické výroby – m. č. 215. V učebně jsou dvě chladicí skříně pro GN 2/1 a stoly. Jeden ze stolů je vybaven dřezem a druhý stůl má v přední polovině pracovní plochy krájecí desku. Stůl s krájecí deskou je vybaven el. zásuvkami pro připojení stolních (přenosných) spotřebičů. Do jednotlivých prostor jsou tam, kde je to potřebné navrženy pojízdné a uzavíratelné nerezové nádoby na odpad.

Nad varnými zařízeními a také nad dalšími zdroji vodních par budou umístěny odsávací zákryty vybavené tukovými filtry a osvětlením. Navržené mycí stroje bílého nádobí a černého nádobí jsou vybaveny zařízení pro zpětné získávání tepla z odpadních par a není nad ně nutno instalovat odsávací zákryty. Pokud by ale dodané mycí stroje nebyly vybaveny touto technikou, je umístění odsávacích zákrytů nad tyto mycí stroje nezbytné.

Podrobnější přehled o technologickém vybavení jednotlivých místností dává seznam strojů a zařízení, který je zařazen na konci této technické zprávy.

Přehled o umístění jednotlivých zařízení včetně požadavků na přípojky energií, odpady, atp. dávají výkresy, které jsou součástí této dokumentace.

4. Technologické zařízení

Při výběru strojů a zařízení byl zohledněn předpokládaný provoz. Základní stroje a zařízení jsou jak od tuzemských, tak i zahraničních výrobců. Pro vybavení jednotlivých prostor je uvažováno vybavení chladícími skříněmi pro komerční použití například značky LIEBHERR, varným zařízením například značek RATIONAL, Berner Kochsysteme, ANGELO PO, ALTO-SHAAM, mycími stroji například značky Winterhalter a kávovary například značky ASTORIA. Navrhovaný nábytek je nerezový, vyrobený z nerezové oceli pro potravinářské použití 18/10, zajišťující bezproblémové splnění hygienických požadavků. Přehled o strojích a zařízení dává seznam strojů a zařízení, který je zařazen na konci této technické zprávy. V tomto seznamu strojů a zařízení jsou rovněž uvedeny základní technické parametry zařízení včetně rozměrů a potřebných připojení.

Dodavatel (dodavatelé) technologického zařízení včetně dodavatele (dodavatelů) interiéru musí před zahájením svých dodávek, případně výroby ověřit, zda v projektu navržené stavební úpravy a příklady energií včetně odpadů vyhovují jimi dodávanému zařízení jak z hlediska umístění, tak i z hlediska dimenzí a kapacit. Případné nezbytné úpravy navržených stavebních úprav, umístění a dimenzí přípojek zajistí dodavatel (dodavatelé) technologie včetně dodavatele (dodavatelů) interiéru ve spolupráci s dodavatelem stavby, případně dodavateli jednotlivých profesí.

Před zahájením výroby nábytku uváděného v seznamu strojů a zařízení je nutno ověřit jeho rozměry se skutečnými rozměry realizované stavby.

5. Zásobování, manipulace s materiálem, odpady

5.1 Zásobování

Zásobování cukrářských dílen je samostatným vstupem navazujícím na sklady určené k uložení nezbytně nutného rozsahu zásob potřebných pro jejich provoz. Také zásobování odborné učebny vaření je samostat-

ným zásobovacím vstupem navazujícím na skladové zázemí učebny. Zásobovací vstupy jsou odděleny od vstupů určených pro žáky, personál a hosty. Zásobování se předpokládá od každodenního u choulostivých druhů zboží až po týdenní u zboží, které umožňuje delší lhůty skladování. Pro skladování surovin a polotovarů potřebných pro provoz cukrářských dílen i odborné učebny vaření jsou určeny sklady umístěné v zázemí provozů. Vybavení skladů umožňuje oddělené skladování zboží tak, aby nedocházelo k nepříznivému ovlivňování rozličných zásob ve jednotlivých skladech uložených. Samostatným vstupem je z odborné učebny vaření vynášen odpad k uložení před následným odvozem k likvidaci.

5.2 Manipulace s materiálem

Doprava zboží bude s ohledem na manipulovaná množství ruční za pomoci ručních manipulačních prostředků.

5.3 Odpady

Při provozu cukrářských dílen včetně jejich zázemí, odborné učebny vaření včetně jejího zázemí a učeben budou vznikat různé druhy odpadů, které budou shromažďovány v místě jejich vzniku ve sběrných nádobách.

K uložení shromážděného biologicky rozložitelného odpadu z provozů střediska je k dispozici chlazený kontejner pro dvě odpadní nádoby umístěný mimo prostor odborné učebny vaření a přístupný zvenčí objektu.

Odpad organického původu bude v provozu shromažďován v koších na odpad umístěných v pracovních stolech, případně v nádobách na odpad umístěných na místech, kde se očekává jeho zvýšený výskyt. Do těchto košů nebo nádob bude vložen vhodný obal (igelitový pytel), do něhož bude odpad ukládán a po naplnění, anebo nejpozději každý den po skončení provozu, bude tento obal uzavřen a dopraven k uložení do skladu odpadků a odkud bude pravidelně odvážen k likvidaci a to buď provozovatelem anebo na základě smlouvy s vhodným partnerem. Výše popsaná manipulace s tímto odpadem v uzavřených obalech je z hygienických důvodů bezpodmínečně nutná.

Ostatní odpad tvoří převážně použité obaly a obalový materiál. Odpad – v podstatě papír, sklo, případně plech bude tříděn a uložen společně s obdobným komunálním odpadem vznikajícím za provozu objektu a dále společně likvidován.

Zatřídění odpadů dle Vyhl. 381/01 Sb. ve znění dle zákona 503/04 Sb. je v následující tabulce:

Druh odpadu	kód	kategorie	sběrná nádoba/ks
Biologicky rozložitelný odpad z kuchyní a stravoven	200108	O	UH pytel v nádobě
Skleněné obaly	150107	O	UH pytel v nádobě
Papírové a lepenkové obaly	150101	O	UH pytel v nádobě
Plastové obaly	150102	O	UH pytel v nádobě
Kovové obaly	150104	O	UH pytel v nádobě
Odpadní voda	161002	O	kanalizace

Za provozu je povinností uživatele dodržovat mimo hygienické předpisy i platné zákony a předpisy pro hospodaření s odpady.

6. Potřeba energií

Pro navrhovaný provoz střediska praktického vyučování je potřebná elektrická energie a teplá a studená voda.

Instalovaný výkon elektrické energie:

Celkem: 393,53 kW_i

Současnost: 0,6

Podrobnější požadavky na energie u jednotlivých položek jsou zachyceny v seznamu strojů a zařízení, který je součástí této dokumentace.

7. Požadavky na profese

Podklady pro zpracování dokumentace jednotlivých profesí na úrovni dokumentace pro provádění stavby jsou specifikovány v seznamu strojů a zařízení a ve výkresech, které je součástí této projektové dokumentace.

Vybraný dodavatel (dodavatelé) technologického vybavení včetně dodavatele (dodavatelů) interiéru musí před započítím výroby a dodávek ověřit, zda stavební úpravy a energetické přípojky navrhované v projektu pro technologické vybavení vyhovují jak umístěním, tak i dimenzemi jím dodávanému zařízení. Případné nezbytné úpravy navržených stavebních úprav, umístění a dimenzí přípojek zajistí dodavatel (dodavatelé) technologie včetně dodavatele (dodavatelů) interiéru ve spolupráci s dodavatelem stavby, případně dodavateli jednotlivých profesí.

8. Stavební připravenost

Stavební připravenost pro montáž gastronomické technologie předpokládá u jednotlivých profesí následující stav prací:

stavba: dokončené stavební práce včetně kompletně hotových obkladů, dlažeb a podlah, maleb, nátěrů, osazených a uzamykatelných dveří a oken, provedený úklid v prostorách kde bude montována technologie.

elektroinstalace: kompletně dokončené rozvody, osazené vypínači, zásuvkami atd. Rozvod musí být pod napětím. Příklady pro připojování jednotlivých spotřebičů / volné konce / provést s co nejvíce ohebných vodičů. V místnostech, kde bude probíhat montáž technologie, musí být kompletně dokončené a provozuschopné osvětlení.

zdravotně – technické instalace: kompletně dokončené rozvody vody musí být osazeny uzavíracími armaturami, bateriemi, atd. Uzavírací armatury na přívodech vody musí být osazeny tak, aby je bylo možné ovládat i po instalaci technologického zařízení. Rozvody vody musí být po tlakových zkouškách a musí být funkční. Odpady včetně odpadních žlabů a vpustí, musí být vyčištěny a musí být funkční.

vzduchotechnika: případné rozvody vzduchotechniky v prostorách, kde bude montována technologie musí být kompletně smontovány, osazeny vyústkami a pokud je to uvažováno, tak i opatřeny konečným nátěrem.

9. Péče o životní prostředí

9.1 Tuhé a tekuté odpady

Všechny druhy těchto odpadů budou shromažďovány ve sběrných nádobách (viz 5.3 Odpady) a každý den nejpozději po skončení provozu dopraveny provozovatelem na místa, odkud budou následně likvidovány.

Všechny odpady budou recyklovány, případně likvidovány smluvními odběrateli nebo externí odbornou firmou dle zákona.

9.2 Exhalace

Za provozu cukrářských dílen, odborné učebny vaření, jejich zázemí a provozu učeben nevznikají žádné zdraví škodlivé exhalace. Vodní páry jsou odváděny pomocí odsávacích zákrytů umístěných nad varnými zařízeními a dalšími zdroji vodních par. Navržené mycí stroje bílého nádobí a kuchyňského nádobí jsou vybaveny zařízení pro zpětné získávání tepla z odpadních par a není nad ně nutno instalovat odsávací zákryty. Pokud by ale dodané mycí stroje nebyly vybaveny touto technikou, je umístění odsávacích zákrytů nad tyto mycí stroje nezbytné. Prakticky všechny provozní prostory jsou nuceně větrány.

9.3 Odpadní vody

Při provozu cukrářských dílen a odborné učebny vaření včetně jejich zázemí vznikají odpadní vody z přípravy jídel. Při mytí jak bílého, tak i provozního nádobí vzniká odpadní voda s přísadkou mycího prostředku pro odstranění mastnoty, případně leštidel určených pro rychlé a kvalitní schnutí umývaného nádobí.

9.4 Hluk

Zdrojem hluku v provozních prostorách cukrářských dílen a odborné učebny vaření včetně jejich zázemí bude pracovní činnost na jednotlivých pracovištích a nepřesáhne 70 dB(A).

9.5 Sálavé teplo

Sálavé teplo bude vznikat od varného zařízení. Jeho účinky budou minimalizovány činností odsávacích zákrytů umístěných nad těmito zařízeními a účinným větráním místností.

10. Péče o bezpečnost práce a technických zařízení

Pracoviště jsou řešena tak, aby byly zohledněny současné požadavky kladené na tyto provozy – Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004, vyhl. č. 137/2004 Sb. o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných včetně vyhl. č. 602/2006 Sb., kterou se vyhl. č. 137/2004 Sb. mění.

Pro zajištění bezpečnosti práce je nutno instalovat všechny stroje a zařízení v souladu s platnými předpisy a doporučeními výrobců. Je nepřípustné odstraňovat nebo vyřazovat z provozu bezpečnostní zařízení instalovaná na strojích a zařízení výrobců.

Veškeré elektrické instalace a rozvody teplé a studené vody včetně odpadů musí odpovídat platným předpisům a musí být v takovém stavu udržovány.

Úroveň osvětlení musí odpovídat platným normám. Svítidla je nutno pravidelně čistit a udržovat.

Podlahy v místnostech je nutno udržovat čisté a suché. V místech, kde je předpoklad většího znečištění podlah jsou navrženy podlahové vpusti.

Okna místností cukrářských dílen, odborné učebny vaření a jejich zázemí musí být v případě, že budou otvíravá vybavena sítěmi zabraňujícími vniknutí hmyzu do místností.

Zaměstnanci a žáci střediska praktického vyučování musí být prokazatelně seznámeni s na ně se vztahujícími bezpečnostními a hygienickými předpisy a jsou povinni je bezpodmínečně dodržovat.

Jednotlivé místnosti musí být vybaveny vhodnými hasicími přístroji v souladu s projektem požárního zabezpečení. Tyto přístroje musí být udržovány v provozuschopném stavu.

Do prostor cukrářských dílen, odborné učebny vaření včetně jejich zázemí a odborných učeben mohou vstupovat jen osoby tam zaměstnané, případně studující. V těchto prostorách není možno kouřit.

Po dobu výstavby a za budoucího provozu je nutno dodržovat základní pravidla pro zajištění hygieny provozu a bezpečnosti práce. V průběhu výstavby a za provozu rovněž ustanovení platných vyhlášek stanovujících požadavky k zajištění bezpečnosti práce a provozu technických zařízení.

11. Seznam dokumentace

Technická zpráva, seznam strojů a zařízení	D.2.1.01
Rozmístění strojů a zařízení - 1. NP	D.2.1.02
Rozmístění strojů a zařízení - 2. NP	D.2.1.03

12. Seznam strojů a zařízení

Seznam strojů a zařízení je na následujících listech.