

Celkové dispoziční řešení je navrženo dle současných poznatků moderní gastronomie s ohledem na platnou vyhlášku MVČR č.137/2004 Sb. o veřejném stravování a k nařízení Evropského parlamentu a rady (ES) č. 852/2004.

Dispoziční řešení respektuje provozní a kapacitní požadavky uživatele, technologický tok surovin a zamezuje nežádoucímu křížení čistých a špinavých cest.

Základní údaje o provozu :

provozní charakter:	Cvičná školní kuchyně a restaurace sloužící primárně pro účely výuky gastronomických oborů s možností zajištění omezeného uzavřeného stravování v přílehlé cvičné školní restauraci a zajištění příležitostných cateringových akcí.
kapacita výukové skupiny :	do 15 žáků + vyučující
sortiment připravovaných pokrmů :	kompletní oborový sortiment teplé a studené kuchyně dle výukových osnov
energie pro technologii:	elektrický proud, zemní plyn

Provozní řešení :

Cvičná kuchyně se zázemím je umístěna převážně ve 2. NP.

V 1. NP se nachází pouze zásobovací vstup, sklad obalů a stavebně oddělený sklad bio odpadu.

Zásobování a skladování :

- bude prováděno v četnosti dle potřeb provozu výtahem do skladu potravin v 2.NP
- sklad nápojů, sudy a chlazení piva budou umístěny v prostoru bezprostředně sousedícím se cvičným nápojovým barem ve 2.NP.

Výrobní část bude umístěna v 2.NP a je členěna na :

- hrubou přípravnu a sklad zeleniny
- sklad potravin
- prostor pro plnění a mytí přepravních nádob
- výukovou místnost
- cvičnou kuchyni rozčleněnou do samostatných provozních úseků :
 - čistá přípravná masa
 - čistá přípravná zeleniny
 - studená kuchyně
 - přípravná těsta
 - varné bloky
 - výdej jídel
- umývárnu stolního nádobí
- umývárnu provozního nádobí
- úklidovou komoru
- číšnícký office
- kabinet vyučujících
- cvičnou restauraci s nápojovým barem a chlazením piva

Popis jednotlivých úseků :

Zásobování

Z 1. NP výtahem do 2. NP

Sklad potravin - zásobování

Pro skladování potravin slouží stavebně oddělený sklad ve 2 NP, který navazuje na výrobní prostory a je vybavený regály a chladicími a mrazicími skříněmi.
Zásobování proběhne v četnosti a v časovém režimu dle aktuálních potřeb provozu.

Hrubá příprava a sklad zeleniny

Stavebně oddělený prostor vybavený pracovním stolem s dřezem, škrabkou brambor, umývadlem, podlahovým dřevěným roštem a chladicí skříní pro skladování zeleniny

Plnění a mytí přepravních nádob

Stavebně oddělený prostor vybavený pojízdnou ohřívací lázní, pracovním stolem, regálem a provozně odděleným úsekem mytí přepravních nádob. V místnosti je instalované umývadlo rukou.

Výuková místnost

Stavebně oddělený prostor s přímou návazností na cvičnou kuchyni a ostatní školní prostory slouží k provádění teoretické části výuky (zpracování kalkulací, administrativy apod...).

Čistá příprava masa

Provozně oddělený úsek v hlavní kuchyni navazující na centrální varný blok je vybavený chladicím pracovním stolem s dřezem, krájecí deskou, váhou a odkládacími policemi.
V přímém dosahu úseku se nachází umývadlo rukou s automatickým uzavíráním vody.

Čistá příprava zeleniny

Provozně oddělený úsek v hlavní kuchyni navazující na centrální varný blok je vybavený pracovním stolem s dřezem a úložnými prostory, krájecí deskou a krouhačem zeleniny.
V přímém dosahu úseku se nachází umývadlo rukou s automatickým uzavíráním vody.

Studená kuchyně

Provozně oddělený úsek v hlavní kuchyni navazující na výdejnu jídel je vybavený chladicím pracovním stolem, krájecí deskou, nářezovým strojem a odkládacími policemi.
V přímém dosahu úseku se nachází umývadlo rukou s automatickým uzavíráním vody.

Tepelné opracování

Úsek tepelného opracování potravin je přizpůsoben požadovanému účelu výuky a je tvořen kompaktním varným blokem s 8 integrovanými a jedním odděleným pracovištěm.

Každé pracoviště má k dispozici 2 elektrické sklokeramické varné plotny, pracovní plochu a troubu.

Varný blok je řešen jako monoblok na stavebním soklu krytý hygienickou pracovní deskou beze spár. Centrálně jsou v bloku umístěny napouštěcí baterie a odkládací police.

Samostatné pracoviště slouží k přípravě objemových pokrmů a je vybaveno 4 hořákovým plynovým sporákem, výklopnou pánví a varným kotlem.

Konvektomat doplněný pracovištěm pro porcování a šokové zchlazování navazuje na varnu a zároveň na výdej jídel

Výdej jídel

Je tvořen režonem pro uložení a ohřev stolního nádobí s dostatečnou expediční plochou a pojízdnou ohřívací lázní pro udržení požadované teploty jídel v průběhu výdeje.

Výdej jídel probíhá navazujícím výdejním okénkem do prostoru číšnického office.

Umývárna stolního a provozního nádobí

Pro mytí stolního a provozního nádobí jsou vytvořeny samostatně provozně oddělené úseky. Stolní nádobí odkládá obsluhující personál na příjmový stůl, kde dochází k třídění do mycích košů, předmytí a založení do průběžného mycího stroje.

K mytí provozního nádobí slouží provozně oddělený dvoudřez.

Oba úseky jsou vybaveny regály pro ukládání čistého nádobí

V přímém dosahu je umývadlo rukou.

Úklidová komora pro gastroprovoz

Stavebně oddělený prostor přístupný z umývárny nádobí je vybaven výlevkou a prostorem pro umístění úklidových prostředků.

Kabinet vyučujících

Je umístěn mezi kuchyní a cvičnou restaurací s možností přístupu mimo cvičnou kuchyni.

Umožňuje úzký kontakt a stálou kontrolu vyučujících s žáky.

Bar/výčep

Je součástí cvičné restaurace a je vybaven zařízením pro chlazení a výčep piva, výrobníkem ledu a kávovarem

Sociální zázemí

Je řešeno v rámci stávajícího režimu v prostorách školy.

Odpadové hospodářství:

Bio odpad bude v průběhu provozu ukládán do plastových pytlů umístěných v odpadkových koších a následně umístěn do stavebně odděleného skladu v 1. NP, který je vybaven chladícím boxem na kontejner a sprchou pro sanitaci odpadních nádob.

BIO odpad bude odvážen certifikovanou firmou.

Sklad obalů:

Sklad obalů je umístěn v 1. NP .

Energetická bilance:

Instalované příkony pro technologii jsou uvedeny ve specifikaci zařízení.

Veškerá připojovaná technologická zařízení včetně instalačních přípojek bude zakreslená ve výkresu „technologie“ a „napojovacích bodů“.

Budoucí dodavatel montáže a dodávky vybavení cvičné kuchyně před započítáním prací zpracuje výrobní dokumentaci, která upřesní prováděcí projektovou dokumentaci a tu projedná a nechá odsouhlasit uživatelem cvičné kuchyně.

Stavebně technické požadavky:

Celkové stavební a instalační řešení je součástí stavební dokumentace.

Následně uvádíme hlavní požadavky na stavební provedení z hlediska profese gastro :

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 částecek 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. Světlá 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. 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. Dveře do skladů potravin a vstupní zásobovací dveře oplechovat do výšky 300 mm. Okna musí minimalizovat průnik a usazování nečistot a prachu. Velikost okna dle účelu místnosti a požadovaného činitele denního osvětlení, v případě situování na osluněnou stranu musí být opatřena clonícím zařízením. Okna zajišťující přímé větrání, musí být ve výrobních prostorách, přípravných, umývárkách a skladech potravin zabezpečena proti vnikání hmyzu a dostupně obsluhou ovladatelná.

Stravovací zařízení je z hlediska akustiky zdrojem provozního hluku. Budou dodrženy přípustné hodnoty dle nařízení vlády č. 272 z roku 2011Sb. o ochraně zdraví před nepříznivými účinky hluku a vibrací.

Technologie produkující pachy, páry a teplo budou kryty odsávacími digestořemi napojenými na centrální systém VZT.

Větrání kuchyně a odbytové části bude řešeno samostatným projektem VZT v souladu s platnými normami.

Od varných a mycích zařízení odtékají mastné odpadní vody. Napojení do splaškové kanalizace musí být projednáno s místní vodohospodářskou správou - zajišťuje GP. U konvektomatu musí být odpadové potrubí odolné 100⁰ C.

Zásobování pitnou vodou bude stávající přípojkou pitné vody. 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 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 svítidly. 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, ochrana životního a pracovního prostředí :

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 čisticích prostředků. V žádném případě není možno k čištění použít stříkající vodu z hadice. Nedílnou součástí stravovacího provozu bude zpracovaný systém kritických bodů HACCP kde jsou obsaženy všechny provozní podmínky včetně sanitace, bezpečnosti a protiepidemiologických požadavků.