

Celkové dispoziční řešení je navrženo s ohledem na nařízení Evropského parlamentu č. 852/2004 o Hygieně potravin a na platnou vyhlášku Ministerstva zdravotnictví ČR č.137/2004 Sb. o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných v platném znění.

Dispoziční a technologické řešení vychází z požadavků současné moderní gastronomie, respektuje provozní a kapacitní požadavky uživatele, technologický tok surovin a zamezuje nežádoucímu křížení čistých a špinavých cest.

Základní údaje provozu

Stravovací provoz je situován v budově čp. 428 v Novém Městě nad Metují kde se nachází stávající gastro provoz Střední školy. Dle požadavků zadavatele tedy nový návrh částečně využívá stávající dispoziční řešení, především pak s ohledem na stávající vedení VZT.

Provoz je členěn do dvou pater a to I.PP a II.NP.

V budově školy se nachází učební obor kuchař – číšník, cukrář. Studenti budou provoz využívat pro odbornou praxi. Požadavkem na gastroprovoz je vyvařování 500-600 jídel pro potřeby školy. Z této celkové kapacity se bude cca 200 porcí vyvážet do výdejen školy, které zabezpečují stravu pro studenty, kteří jsou ubytováni na internátech školy tak i studenty využívající možnost stravování (oběd).

požadovaná kapacita: 500-600 jídel

provozní charakter: příprava teplých, studených jídel, cukrářských a pekařských produktů, vše připravováno z plně kuchyňsky opracovaných surovin.

sortiment: snídaně, obědy, svačiny, večeře.

personál: do 5 zaměstnanců / směna

energie pro technologii: elektrická síť 230/400V, 50Hz
plyn

Rozvržení v rámci objektu

Provoz se nachází ve dvou patrech I.PP a I.NP

V I.PP se nachází:

- Zásobovací vstupy s návazností na transportní výtahy
- Hrubá přípravná zeleniny
- Sklad organického odpadu a obalů
- Chladicí box
- Zázemí personálu: šatna, denní místnost
- WC personálu
- Úklidová komora

V II. NP se nachází:

- Vlastní kuchyňský provoz s čistými přípravkami
- Hrubá přípravná masa (uvažováno jako prostor pro práci studentů oboru kuchař, kde se bude vyučovat porcování masa – max. čtvrtě, půlky).
- Výdej jídel – do navazující jídelny studentů
- Mytí stolního nádobí
- Sklad chlazených mražených potravin (dodávka boxů v II. etapě)
- Mytí Termoportů a jejich sklad
- Sklad suchých potravin

POPIS PROVOZU

Kuchyňský provoz I.NP

Výdej jídel je tvořen nerezovou výdejní linkou. Technologie (ohřevné stoly) je navržena tak, aby bylo možno zajistit po dobu výdeje předepsané teploty dle platné legislativy. Výdej je kryt skleněným hygienickým zákrytem. Pro saláty a komodity vyžadující při výdeji nižší teploty je zde chlazená vana. Nápoje v termosech.

Varna umístění technologie využívá stávající vedení VZT, hlavně s přihlédnutím ke stávajícímu umístění digestoří. Technologie varny je navržena dle požadavků zadavatele jak na přípravu pokrmů tak i možnosti praxe studentů.

Čisté přípravný jsou vybaveny tak, aby splňovaly požadavky hygienické legislativy a potřeb provozu.

Hrubá přípravná masa je stavebně oddělena a uvažuje se, jako prostor kde se studenti seznamují a učí zpracovávat čtvrtě, nebo maximálně půlky různých druhů mas. Práce jako vykošťování, filetace, mletí, krájení by měla probíhat právě v tomto prostoru, který je pro tuto činnost náležitě vybaven.

Sklad chlazených a mražených potravin, navržen jako stavebně oddělený prostor, vybavený chladícími a mrazícími skříněmi. S boxy se uvažuje v rámci II. etapy dodávky.

Mytí a sklad termoportů/přepravních nádob. Stavebně oddělený prostor vybavený tak, aby zde mohlo docházet k sanitaci a skladování termoportů.

Sklad suchých potravin. Stavebně oddělená místnost. Vybavená zařizovacími předměty vhodnými pro skladování potravin.

Mytí stolního nádobí je stavebně oddělena. S jídelnou spojuje místnost mytí odkládací okénko. Stahování z jídelny může probíhat buď za pomoci odkládacích vozíků, nebo právě pomocí odkládacího okénka.

Mytí černého/provozního nádobí. Provozní úsek vybavený technologií pro mytí a sanitaci provozního nádobí.

Mytí rukou obsluhy je zajištěno umyvadly s bezdotykovým spouštěním vody. V dosahu bude umístěn dávkovač mýdla a jednorázové ručníky. Umyvadla jsou umístěna

v místech kde jsou požadovány buď legislativně, nebo jejich umístění vyplývá z logiky navrženého provozu.

Kuchyňský provoz I.PP

Hrubá přípravná zeleniny. Stavebně oddělený prostor vybavený technologií a zařízeními předměty vhodnými pro čištění a skladování kořenové zeleniny a brambor.

Sklad odpadu. Odvoz odpadu bude smluvně zajištěn specializovanou firmou v četnosti dle potřeby provozu. Ukládání a odvoz komunálního a tříděného odpadu bude prováděno v rámci celopodnikového nakládání s odpady.

Přesto je navržen prostor pro skladování organického odpadu v chladících skříních.

Sklad obalů. V tomto prostoru jsou skladovány obaly, které se vrací jednotlivým dodavatelům.

Úklid

Provoz má k dispozici vlastní úklidové komory pro jednotlivá patra vybavena výlevkou.

Zázemí personálu

Personál má k dispozici šatnu vybavenou šatními skříňkami. Toalety s předsíňkou, která je vybavena umyvadlem. Sprchový kout.

Stavebně technologické požadavky:

- dveře, druh a úprava dle účelu, šířka zejména s ohledem na instalaci technologického vybavení včetně přístupových tras.
- podlahy v místnostech s vlhkým provozem vodotěsné ve spádu ke vpustem, pod zařízením nespádované.
- stěny s vodou nepropustným, nenasákavým, dobře omyvatelným/desinfikovatelným povrchem do výšky odpovídající pracovní činnosti (2,1m)
- větrání v místnostech bude zajištěno **samostatným projektem VZT**.
- elektrická zařízení se připojují na normalizovanou elektrickou soustavu, ochrana a připojení dle ČSN, včetně osvětlení. Prostředí dle ČSN.
- u umyvadel v personálních WC jsou instalovány bezdotykové vodovodní baterie

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, dezinsekce a dezinfekce.

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.