

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**

Jedná se o provoz výdejny stravy jídelny školy a internátu Králíček v Novém Městě nad Metují. Výdejna je umístěna v přízemí objektu č. p. 1035 na st. p. č. 77 k. ú. Nové Město nad Metují. Provoz je určen pro zabezpečení stravování ubytovaných studentů internátu. Současně bude kuchyně sloužit jako cvičná školní kuchyně pro účely výuky. Jídla se v objektu nebudou vyvážet. Jídla budou dopravovány z centrální kuchyně v Novém Městě nad Metují v termoportech.

provozní charakter:	výdejna jídel s celodenním provozem – snídaně, obědy, večeře pro školu a domov mládeže
kapacita kuchyně:	50 snídaní 100 obědů 50 večeří
sortiment:	polévky, hotovky, přílohy, jednoduchá studená kuchyně, dovážené moučníky a zákusky, saláty apod. nápoje teplé, studené (lahvové, točené)
technologie přípravy jídel:	výdej dovezených hotových pokrmů v teplém stavu s možností přípravy minutkových pokrmů z dovezených, plně kuchyňsky opracovaných surovin a polotovarů pro účely cvičné školní jídelny budou jídla připravovány z převážně z plně kuchyňsky opracovaných surovin, polotovarů a výrobků kuchyňské konvence, náročnější produkty dováženy hotové
použitá energie:	elektrická síť 230/400V 50Hz
personál:	1 osoba + pomocný personál školní kuchyně nebo žáci odborného výcviku (str. 8 bod B.2.10)

### **Rozvržení v rámci objektu**

Provoz výdejny se nachází v 1.NP objektu a je tvořen varnou s výdejem jídel, přípravnou jídel, umývárnu nádobí, úklidovou komorou, skladovým zázemím, WC personálu, šatnou zaměstnanců výdejny. Jídla budou dovážena termoportech hlavním stupem do jídelny přes příjmové okno výdeje jídel. Pro provoz výdejny je dále zajištěn samostatný vstup ze zadní strany objektu. Vstup bude určený pro zásobování a personál.

### **Skladové a personální zázemí zahrnuje:**

**Příjem termoportů** je řešen předním vstupem do prostoru výdejny přes příjmové okno výdejny jídel, pozice D.07. Z termoportu se vyjme vložená gastronádoba a příjmovým oknem umístí na stůl, který slouží k tomuto účelu. Obal se vloží do regálu pozice v projektu A.06 a následně bude vyexpedován zpátky k dodavateli stravy, který zodpovídá za jeho sanitaci.

**Sklad** bude u zadního vstupu. Sklad bude vybaven dvěma chladnicemi. Pro provoz je uvažováno denní zásobování přímo do provozovny, která je vybavena dostatečným množstvím chladících a mrazících skříní.

**Úklidová komora pro 1.NP** bude zřízena v prostoru mytí a bude vybavena výlevkou se skříní a policí pro čisticí prostředky.

#### **Sklad odpadu**

Uvažuje se s denním odvozem organického odpadu, pro přechodnou dobu bude organický odpad uchován v samostatné lednici sloužící k tomuto účelu. V projektu pozice K.01.

**Zázemí personálu** je umístěno vpravo u zadního vstupu. Šatny jsou vybaveny dělenými šatními skříňkami.

**Sociální zázemí pro personál** bude přístupné ze šatny. Sociální zázemí tvoří WC s předsíňkou.

#### **Vlastní kuchyň je tvořena jednotlivými provozně oddělenými úseky:**

**Varna** je tvořena varnou linkou se sporákem s konvektomatem. Mezi sporákem a konvektomatem je umístěn stůl pro porcování hotových pokrmů. Nad varnou technologií jsou navrženy vzduchotechnické zákryty – odvětrání je řešeno samostatným projektem VZT.

**Příjem termoportů, příprava** bude vybavena dřezem, chlazeným úložným prostorem a stolem pro příjem termoportů. Na příjem termoportů navazuje linka přípravy, linka bude vybavena podpultovými lednicemi a stolní saladetou. Součástí přípravy je stůl s vyvařeným umyvadlem s baterií pro bezdotykové mytí rukou.

Hotová jídla budou dovážena v teplém stavu v termoizolačních nádobách, v prostoru vstupu do jídelny budou termoporty vyskládněny a nádoby s jídlem přemístěny přes příjmové okno do výdejny, kde budou uloženy do ohřevných výdejních stolů, případně konvektomatu.

**Příprava jídel** bude umístěná v zadní místnosti trojúhelníkovém půdorysu. Příprava bude vybavena pracovními stoly s dřezem zásuvkou. Linka bude ukončena pracovním stolem s vyvařeným umyvadlem. Lednice s úložnou skříní budou umístěny v zadní části přípravy.

**Výdej jídel** bude probíhat výdejní linkou s prostoru varny. Úsek je vybaven ohřevným zařízením pro uchování stravy na obou koncích výdejní linky. Talíře budou vydávány z pojezdových zásobníků. Výdej bude kryt skleněným hygienickým zákrytem. Výdejní linka bude vybavena roletou, která bude stažena po ukončení provozu.

**Mytí provozního nádobí** je vybavené dvoudřezem, regálem, košem na odpad a stolem pro příjem špinavého provozního nádobí.

**Mytí stolního nádobí** je tvořeno příjmovým stolem bílého nádobí, předmývacím stolem s dřezem a oplachovou sprchou, průchozí myčkou nádobí, výstupním stolem. Nad průchozí myčkou je navržen vzduchotechnický zákryt - odvětrání je řešeno samostatným projektem VZT.

Jednotlivé provozní úseky výdejny jsou dle účelu vybaveny dřezem s přívodem T+S vody a odtokem, pracovní plochou, dostatečnými chladícími, mrazícími případně ohřevnými prostory.

Výdejna je vybavena umyvadly pro bezdotykové mytí rukou s ovládáním prodlouženou ovládací pákou.

Umístění jednotlivých pracovišť zamezuje křížení čistých a špinavých provozů a respektuje požadovaný surovinový tok.

**Linka pro výdej nápojů** bude samoobslužná a bude navazovat na výdejní linku v prostoru jídelny. Linka bude vybavena varnými termosy na teplé nápoje a postmixem.

**Údaje o spotřebě energií:**

Instalovaný příkon el. energie pro gastronomické zařízení je uveden ve výkazu. Současnost provozu 0,6 až 0,7.

**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. Světla výška pracovišť, na kterých je vykonávána práce po dobu čtyř a více hodin – trvalá práce – musí být při ploše do 50 m<sup>2</sup> 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 clonicím zařízením. Okna, která zajišťují přímé větrání, musí být ve výrobních prostorách, přípravnách, 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.

Hudební produkce bude provozována na úrovni reprodukování hudby z Hi-Fi přehrávače, rádia, tabletu či smart telefonu.

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.

VZT řeší samostatný projekt.

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 horké vodě.

Zásobování pitnou vodou bude prováděno z vodovodního řádu. 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.

Zpracoval: Štěpán Mihalečko, GAST-PRO s.r.o.

leden 2017