

ZODPOVĚDNÝ PROJEKTANT	Ing.arch. Martin Jirovský, Ph.D.MBA Převrátilecká 330, Tábor 390 01 gsm : +420 725 032 534 email: jirovsky7@seznam.cz	RAZÍTKO, PODPIS	
OBJEDNATEL	Mlýnský ostrov, s.r.o, Fügnerovo nábř. 27, 664 01 Bílovice nad Svitavou		
ZHOTOVITEL	P.P. Architects s.r.o. Slovinská 29, 612 00 Brno		
NÁZEV AKCE	"REVITALIZACE LOKALITY MLÝNSKÝ OSTROV"	DATUM	01/2023
ČÁST		STUPEŇ	DUR+DSP
		ČÍSLO PARÉ	
	D.1.4 TECHNIKA PROSTŘEDÍ STAVEB		
ZPRACOVATEL ČÁSTI	Kitchen Plan, s.r.o.	OZN. OBJEKTU	PROJEKTOVÁ ČÁST
VYPRACOVAL	Ing. Tomáš Baťa, +420 730 150 967, email: bata@kitchenplan.cz	SO 02	D.1.4.g
g)	GASTRO TECHNOLOGIE	SO 03 SO 04	

Kitchen Plan s.r.o.

Prudice 17 | 391 43 Nemyšl

e: info@kitchenplan.cz | w: www.kitchenplan.cz

Jsme architekti profi kuchyní



Kitchen Plan

PROJEKTY PROFI KUCHYNI

TECHNICKÁ ZPRÁVA

TECHNOLOGIE STRAVOVACÍCH PROVOZŮ

Akce:	Revitalizace lokality Mlýnský ostrov Fügnerovo nábřeží 27, Bílovice nad Svitavou 664 01
Část:	GASTRO část
Stupeň:	DSP
Objednatel:	P.P. Architects, s.r.o. Slovinská 692/29 612 00 Brno
Zhotovitel části:	Kitchen Plan s.r.o. Prudice 17, Nemyšl
Vypracoval:	Ing. Tomáš Baťa Tomáš Voborský
Datum:	02/2023



Jsme architekti profí kuchyní

PD gastronomického provozu Mlýnský ostrov v Bílovicích nad Svitavou respektuje záměr investora zabezpečit stravování těchto odbytových středisek:

- Stravování klientů pivovarské restaurace
- Stravování žáků základní školy

Z tohoto požadavku vyplývají logické návaznosti jednotlivých komunikací spojujících prostory od příjmu surovin až po jejich finální expedici.

Gastronomický provoz je situován do třech podlaží, každý provoz má samostatné zázemí, přípravný a odbytový prostor. Jednotlivá patra jsou mezi sebou propojena zásobovacím výtahem a schodištěm. V 1NP se nachází pivovar a restauraci. Nachází se zde sociální zázemí pro zaměstnance, jednotlivé přípravy a sklady, dále pak vlastní kuchyně a odbytový prostor restaurace. V tomto patře se nachází pivovar, který není předmětem této projektové dokumentace. V 2NP se nachází školní jídelna, kdy je počítáno s dovozem jídel a na místě není nic vyráběno. V tomto patře je řešeno zázemí pro uskladnění termoportů, regeneraci jídel a výdej jídel včetně mytí stolního nádobí. Dále je součástí 2NP sociální zázemí pro zaměstnance a technická místnost. Poslední řešené je 6NP, kde se nachází čajová kuchyňka pro jednací místnosti. Při řešení se vycházelo z následujících požadavků:

- dispozičně navrhnout moderní stravovací provoz, který bude odpovídat prostorovým možnostem objektu, záměru investora a hygienickým požadavkům (zejména vyhlášce č. 137/2004 Sb.).

Základní kapacitní a jiné údaje:

Základní kapacitní údaje jsou předpokládány a maximální. Provoz lze charakterizovat jako školské stravování.

- výrobní kapacita restaurace 1NP.....počet jídel restaurace cca 200 jídel/den
- skladba jídel restaurace..... obědy, večeře
- provozní doba restaurace..... 11 – 22 hod.
- výdejní kapacita školní jídelna 2NP..... 200 jídel / den
- skladba jídel školní jídelna..... obědy, svačiny, nápoje, doplňkový prod.
- provozní doba školní jídelna..... 11 – 15 hod.
- použitá energie el. síť 230/400V, 50Hz
- předpokládaný počet personálu restaurace..... cca 6 zaměstnanců na směnu
- předpokládaný počet personálu školní výdeje jídel..... do 5 zaměstnanců na směnu
- zemní plyn..... cca 80 kW
- celkový instal. el. příkon bez osvětlení a rezervních zásuvek cca 130 kW
- předpokládaná soudobost 0,7

Jsme architekti profí kuchyní

Zásobování, sklady

Zásobování obou gastroprovozů probíhá přes zásobovací vchod pomocí ruční manipulační techniky chodbou do příslušných skladovacích prostor, které jsou pro jednotlivé druhy surovin, či přepravní nádoby určeny.

Skladové hospodářství kuchyně pro uchovávání zboží je děleno na základě druhovosti surovin. Potraviny nepodléhající zkáze jsou ukládány do suchého skladu potravin do regálů a potraviny podléhající zkáze se skladují v chladicích boxech a v chladicích a mrazicích skříních. S dostatkem chlazení se počítá i v samotných úsecích přípravy pokrmů. V rámci výdeje jídel pro školní jídelnu se počítá s manipulací s přepravními nádobami v daném patře.

ODPADKOVÉ HOSPODÁŘSTVÍ:

Odpadkové hospodářství objektu je rozděleno do tří kategorií:

1. skladování organických odpadků z kuchyně a gastronomických provozů
2. skladování komunálního odpadu z gastroprovozu
3. skladování odpadu z celého objektu

1. skladování org. odpadu z kuchyně a ostatních gastronomických provozů

Ke skladování organického odpadu z gastronomického provozu slouží prostor v 1.NP, při zásobovacím vchodě. Zde bude uložen organický odpad do lednice.

2. skladování komunálního odpadu

Pro skladování komunálního odpadu z kuchyně je vyčleněn prostor v rámci 1NP, kde se bude odpad třídit do kontejnerů na směsný, plast, sklo a papír. Z tohoto místa bude odpad průběžně odvážen sjednaným odvozem.

3. skladování odpadu z celého objektu

Není předmětem řešení v části gastronomie. Pro obaly je vyčleněn prostor při skladu odpadu.



PROVOZ KUCHYNĚ 1NP a 6NP:

Vlastní kuchyně v 1NP je přizpůsobena ke konečnému tepelnému zpracování surovin a následnému výdeji. Kapacitně by měla vyhovovat výrobě jídel, jejichž sortiment je popsán v úvodu zprávy. Každý z provozních úseků je vybaven dostatečně výkonnou technologií pro uvažovaný počet jídel.

Kuchyně jako celek se skládá z těchto pracovních úseků:

1. *Zásobování*
2. *Chladicí boxy*
3. *Přípravna hrubé zeleniny*
4. *Přípravna masa*
5. *Čistá zelenina, studená kuchyně*
6. *Varna*
7. *Šokování a vakuování, balení*
8. *Výdej jídel*
9. *Mytí provozního nádobí*
10. *Mytí stolního nádobí*
11. *Suchý sklad*
12. *Bar a výčep*
13. *Sociální zázemí pro zaměstnance gastroprovozu*
14. *Úklidová komora*
15. *Čajová kuchyňka 6 NP*

Podrobný popis:

1. Zásobování:

U vstupu do zázemí gastroprovozu jsou řešeny odpady, dále prostor na skladování vratných obalů, dále se prochází spojovací chodbou kolem oddělené výrobní části pivovaru a sociálního zázemí pro zaměstnance do vlastní kuchyně a přípraven.

2. Chladicí boxy:

Tyto technologie slouží pro uskladnění vstupních surovin. Počet odpovídá druhovosti a kapacitě. Chladicí a mrazicí boxy jsou určeny pro přípravu masa a další samostaný chladicí box je pro čistou zeleninu. Zelenina je dovážena již očištěná, tudíž se v provozu nenalézá hrubá příprava zeleniny. Další chlazené sklady, jsou umístěny, dle druhovosti u chladicího boxu.

Agregáty od chladicích a mrazicích boxu jsou umístěny v prostoru skladu odpadu (místnost 1.02), takto místnost je dostatečně odvětrána, tak aby byl zajištěn bezporuchový chod agregátu vlivem přehřívání.



Jsme architekti profí kuchyní

3. Přípravná hrubé zeleniny:

V této samostatné přípravně je umístěn stůl na hrubou přípravnu zeleniny, s dřezem, krájecí plochou, odpadkovým košem a nerez zásuvkami na inventář. Dále je součástí místnosti regál, umyvadlo na ruce a chladnička.

4. Přípravná maso:

V této samostatné přípravně je umístěn úsek s dostatečným množstvím pracovních ploch, dřez a velký kuchyňský robot. Součástí prostoru je i chladicí a mrazicí box popsané výše. Suroviny jsou následně transportovány do varny, kde jsou hned tepelně zpracovány. V místnosti je podlahová gule.

5. Čistá zelenina, studená kuchyně:

Jedná se o provozně oddělenou přípravnu, která je součástí varny a přímo navazuje na další úseky. Pracoviště bude sloužit především pro přípravu studené kuchyně a očištěné zeleniny (příprava salátů, snídaní). Součástí místnosti je soubor nerez nábytku, provozní dřez a chladicí stůl.

6. Varna:

Prostor varny je centrem gastroprovozu. Odvětrání varny je řešeno VZT systémem – digestoře. Tepelná úprava pokrmů bude probíhat ve varném bloku, který je umístěn v horní části kuchyně. Zde je soustředěna varná technologie, nad kterou je umístěn odsavač par s tukovými filtry a osvětlením. Technologie by měla splňovat již výše uvedená kritéria výkonnosti, kvality a bezpečnosti práce. Varný blok je osazen vestavnou plynovou deskou s napouštěcí baterií a fritézou. Dále je zde navařovací část s multifunkční technologií s možností nočních úprav apod. Zařízení, která to svým charakterem požadují jsou osazena podlahovými vpustěmi se zápachovou uzávěrou. Součástí vybavení kuchyně je také plynový konvektomat s vlastním odsavačem par osazený tukovými filtry.

Technologická část je vyrobena z nerezové potravinářské oceli. Zařízení je vzájemně pospojeno a připojeno na uzemnění. Veškeré návaznosti a použitá technologie je lépe patrná z výkresové dokumentace a ze soupisu strojů a zařízení.

7. Šokování a vakuování, balení:

V této provozně oddělené části kuchyně probíhá šokové zchlazování a zmrazování a vakuování potravin pro účel dalšího skladování. Je zde umístěna vakuová balička a šokový zchlazovač. V úseku je dostatek pracovní plochy.

8. Výdej jídel:

Je situován jako část kuchyně přímo navazující na varnu. Jsou zde umístěny výdejní nerezové stoly s kamennou deskou, vodní lázní, které slouží i pro výdej teplých a chlazených pokrmů denní nabídky restaurace. Talíře jsou umístěny ve vyhřívaném uzavíratelném stole. Nad výdejním pultě jsou umístěny infralampy zavěšené ze stropu do udržování jídel před výdejem.

9. Mytí provozního nádobí:

Je situováno jako provozně oddělená část kuchyně nepřímo navazující na varnu. Je zde umístěn mycí stůl s prolomenou deskou a velkým dřezem, dále umyvátko na ruce dále je zde odkap s regálem pro skladování provozního nádobí, který je umístěn vedle dveří. Úsek je vybaven podlahovou vpustí.

10. Mytí stolního nádobí:

Je situováno jako stavebně oddělená část kuchyně nepřímo navazující na varnu. Je zde umístěna průchozí myčka pro mytí stolního nádobí, mycí dřez se sprchou pro předmývání nádobí. Dále je zde umístěno

Jsme architekti profí kuchyní

okno pro sběr použitého nádobí, které zde odkládá personál a regály pro skladování stolního nádobí. Úsek je vybaven podlahovou vpusť.

11. Suchý sklad

Jedná se o samostatnou místnost navazující na spojovací chodbu a varnu. Prostor je vybaven skladovacími regály pro uchování suchých potravin.

12. Bar a výčep

Bar je umístěný v prostoru restaurace a je rozdělen na několik provozních částí. Část přípravy nealko nápojů s výrobníkem ledu a chladícím stolem na nápoje včetně chladící vany na lahve v pracovní desce. Výčepní část s pípou a odkapy a chlazenou vanou na sklo a spalbojem a dřezem pro mytí skla. Mycí část pro mytí barového nádobí se nachází na konci pultu. Příprava kávy s pákovým kávovarem a mlýnky na kávu, kde je umístěn i chladicí stůl pro chl. sortiment.

13. Sociální zázemí pro zaměstnance gastroprovozu:

Hlavní šatny a soc. zázemí jsou navrženy při vstupu do provozu ze spojovací chodby. Je oddělené pro muže a ženy. Dále je zde počítáno s denní místností pro personál. Bližší specifikace ve stavební části projektu.

14. Úklidová komora:

V 1.NP je umístěna úklidová komora s výlevkou v blízkosti zázaznických toalet.

15. Čajová kuchyňka 6NP:

V 1.NP je řešena čajová kuchyňka jako zázemí pro zasedací místnosti. Úsek se skládá ze souboru nerez nábytku, dřezu s nerez výsuvným odpadkovým košem, umyvadla na ruce, nerez skříňkami pro umístění inventáře a chladničky na balené nápoje. Dále je zde umístěn automatická kávovar.



PROVOZ KUCHYNĚ 2NP:

V případě výdeje jídel v druhém patře se nejedná o výrobu jídel, ale pouze o regeneraci transportovaného produktu. Jídlo na připraveno v přílehlé školní jídelně a a dále transportováno a regenerováno v souladu s hygienickými normami. V prostoru kde se jídla pro školu navažují probíhá rovněž i mytí přepravních nádob.

Kuchyně jako celek se skládá z těchto pracovních úseků:

1. *Zásobování a sklad termoportů*
2. *Přípravna a mytí provozního nádobí*
3. *Výdej jídel*
4. *Mytí stolního nádobí*
5. *Sociální zázemí pro zaměstnance gastroprovozu*
6. *Úklidová komora*

Podrobný popis:

1. Zásobování a sklad termoportů:

Vstup do budovy je jednotný pro provoz v 1NP i 2NP, sklad odpadů rovněž. V případě 2NP jsou dováženy transportní nádoby, které jsou pomocí manipulační techniky dopraveny výtahem do 2NP, kde jsou následně GN vyjmuty z obalů, které jsou odloženy do regálu ve spojovací chodbě. Po výdeji jsou následně termoporty odvezeny do místa výroby jídel k umytí.

2. Přípravna a mytí provozního nádobí:

V této samostatné místnosti je jídlo v GN regenerováno v konvektomatu, v případě menší porcí ohřáto na příslušném plynovém vařiči a dále je jídlo distribuováno do výdeje jídel. Provozně oddělený úsek přípravy je mytí provozního nádobí, které se skládá z mycího stolu, sprchy a regálu na provozní nádobí. Místnost je vybavena podlahovou gulí. Dále je součástí místnosti soubor nerez nábytku, dřez, umyvadlo na ruce a nerez výsuvný koš. Součástí místnosti jsou také chladicí skříně pro umístění belených salátů, či dalších balených chlazených doplňků.

3. Výdej jídel:

Zde probíhá vydávání hotových jídel pro žáky a personál. Po vstupu spojovací chodbou si strážník má možnost umýt ruce, je zde také počítáno s toaletami a následně si vezme táč a příbor a jde na výdej jídel. Zde výdej začíná částí s nápoji (teplé / studené), následně polévka, která se vydává z teplé vodní lázně GN 1/1, dále následují 2x teplá vana na výdej 2 druhů hotových jídel a následně vitrína na chlazené a balené doplňky (saláty, nápoje, dezerty). Při výdeji je umístěna teplá udržovací skříň pro lepší manipulaci. Výdej je složena ze souboru nerez nábytku včetně dřezu a umyvadla. Dále je v rámci jídelny možnost ohřevu jídel v mikrovlnné troubě například pro stávníky s dietami.

4. Mytí stolního nádobí:



Jsme architekti profí kuchyní

Stavně oddělenou součástí výdeje je mytí stolního nádobí. Strávníci vracejí tácy pro prostoru okna, kde je nádobí následně rotříděno a umyto v průchozí myčce nádobí, které je dimenzována na celkovou kapacitu jídelny. Místnost je dále vybavena nerezovými regály na čisté nádobí a transportními ohřevnými vozíky na talíře, které jsou v čisté podobě zpět transportovány do výdeje jídel.

5. Sociální zázemí pro zaměstnance gastroprovozu:

Šatny a soc. zázemí včetně denní místnosti jsou navrženy při vstupu do provozu ze spojovací chodby. Je společné pro muže a ženy. Uvažujeme maximální počet pracovníků na směnu do 5 osob. Dále je zde počítáno s denní místností pro personál. Bližší specifikace ve stavební části projektu.

6. Úklidová komora:

V 2.NP je umístěna úklidová komora s výlevkou v blízkosti zaměstnaneckých toalet.

ENERGETICKÁ BILANCE:

Celková hodnota instalovaného příkonu byla stanovena součtem příkonů instalovaných zařízení.

Elektrická energie a rozvodní síť	3x 230 V / 400 V, 50 Hz
Instalovaný příkon el. bez osvětlení a rezervních zásuvek	cca 130 kW
Předpokládaná soudobost	0,7
Soudobý el. příkon	cca 90 kW

V této hodnotě není započteno zařízení na ohřev TUV ani zařízení instalovaná v ostatních částech provozu.

Spotřeba vody bude stanovena v projektu zdravotní techniky na základě uvažovaného počtu jídel.

OBECNĚ PLATNÉ STAVEBNĚ TECHNOLOGICKÉ POŽADAVKY:

NEREZ NÁBYTEK OBECNĚ:

- kvalita materiálu: nemagnetický potravinářský plech ČSN 17240, 17241, AISI 304 = kompletní výrobek
- povrchová úprava jemným broušením zrnitost 320 = kompletní výrobek
- vrchní desky stolů tloušťky konstrukce 50 mm !!
- spodní police tloušťky konstrukce 40 mm
- pracovní desky i spodní police sendvičové, podlepené
- konstrukce vyztužené



Jsme architekti profí kuchyní

- skládané provedení límců s přehyby
- výška límců 50 - 150 mm, dle prostředí
- veškeré límce zapracovány přesně dle soupisu a vyrobeny dle potřeb stavby (tj. límce vlevo/vpravo/bez lemu atd.)
- nohy (uzavřený profil) ukončené zátěžovou plastovou rektifikací v rozsahu ± 30 mm
- u stolů navazujících na sebe budou nohy bez přesahů
- při soklovém provedení stolu bude spodní police opatřena nerez plechem až za hranu stavebního soklu, z důvodu zamezení vniknutí nečistot pod stůl, po instalaci dojde k vytmelení zbylé spáry mezi soklem a spodní částí stolu
- hrana pracovní desky směřující do uličky pak rádius R25
- u dřezů zároveň vyvrtat otvory pro baterie (stojánkové)
- veškeré dřezy v lisovaném provedení
- prolis desky u mycích stolů = min. 10 mm hloubky a odtok spádovaný na mycí dřež
- u dřezů, např. velikosti GN1/1 vyrobít pouze lokální prolis v jinak rovné desce
- veškeré pohledové a funkční hrany zavařeny a vybroušeny
- vozíky: 4x kolečka pr. 100 - 150 mm, z toho 2x brzděná, ochranné plastové nárazníky
- výdejní linka: čelní hrana rádius, bezpečnostní skla u výdejních polic, soklové provedení stolů-tj. nerez okopový plech, pojezdová dráha standardně 4x trubka D30 mm
- izolované vyhřívané zásobníky talířů: 3x spirála, kroucený přívodní elektrokabel se zvýšenou odolností proti vytahání
- nástěnné skříňky: boky, dvířka a spodní police dvouplášťové
- nástěnné police: vyztužení nerez profilem, přestavitelné provedení pomocí masivního nerez žebříčku, zadní límeček u polic, zavěšené podháknutím
- podlahové vpustě: síla plechu 1,5 mm, protizápachová uzávěra, příruba k uchycení vinylové izolace (pokud se provádí), předložení certifikace pro zabudování do podlahy dle normy EN 1253
- pracovní zásuvky: vnější zakrytí nerez plechem, nerozvé ložiskové kolejnice
- v nabídce sjednocení výrobce aktivní a pasivní nerez technologie: stejný design, použité materiály, servis
- před výrobou nábytku nutno provést přesné zaměření na stavbě

DIGESTOŘE – AKUMULAČNÍ ZÁKRYTY:

Odsavače vyztuženy dvojitým pláštěm spojeným s boky souvislým svárem, který je vzhledově začištěn, tukové filtry nakloněny do kondenzačního žlábků s obrubou a výpustním kohoutem. Nakloněné zářivkové osvětlení zakryto průsvitným krytem s těsněním proti vlhkosti. Svítivost osvětlení násobena leštěným provedením vnitřní konstrukce odsavače.

TEPLÉ VODNÍ LÁZNĚ:

Jsme architekti profí kuchyní

- vodní lázně také v lisovaném provedení
- kontaktní vyhřívání topnými deskami (nejsou zde klasické spirály) pro optimálnější přenos tepla
- zakryté pevné napouštění a vypouštění vody s protizápachovým provedením
- manuální termostat

CHLAZENÉ STOLY:

- stejný výrobce jako ostatní nábytek, tak aby zde byl zachován stejný design zařízení a použité materiály
- vyměnitelné magnetické těsnění
- samozavírací kování dveří s aretací dveří v krajní poloze
- zátěžové kolejnice s předvysuvem pro půdorysné vložení GN 1/1
- prostor s dvířky doplněn o vyjímatelné nerezové rošty GN1/1
- celonerezové provedení chlazeného stolu vč. spojovacího materiálu a kolejnic !
- úchyty dveří resp. zásuvek vyprofilované



POŽADAVKY NA STAVEBNÍ ZAŘÍZENÍ:

Dveře:

Druh a úprava dveří se řídí provozem a účelem místnosti tak, že je zajištěna dostatečná šířka průchodů a dále požadavky požárně bezpečnostních předpisů. Šířka dveří je volena též s ohledem na instalaci technologických zařízení a přístupovou trasu ke kuchyni, kde minimální šíře je 0,9 m.

Vnitřní i vnější dveře, jimiž se dopravuje zboží, nemají být opatřeny prahem. Veškeré dveře je nutno zabezpečit proti poškození, především v dolní části křídla.

Okna:

V místnostech, kde jsou přístupná okna je nutno instalovat ochranné sítě proti hmyzu.

Podlahy:

Podlahy všech provozních místností jsou lehce omyvatelné, snadno čistitelné, trvanlivé, odolné proti mechanickému poškození, bezprašné, nehlukné a nejsou kluzké. V místnostech s vlhkým a mokřým provozem jsou podlahy vodotěsné.

Povrchy stěn:

Povrchy stěn se řídí účelem místností. Veškeré výrobní prostory (kuchyně, umývárny nádobí, přípravný) jsou opatřeny obkladem z keramických obkladaček do výše zárubní.

Ve všech ostatních místnostech jsou provedeny omítky stěn a stropů hladké štukové, pouze v místnosti technického příslušenství jsou s omítkou vápennou hladkou. Prostory hygienického příslušenství musí být opatřeny do výše minimálně 1,5 m.

POŽADAVKY NA TECHNICKÁ ZAŘÍZENÍ:

Vodovod:

Dimenzování přívodů vody určuje maximální spotřeba vody. Technologické zařízení kuchyně požaduje přípojky studené a teplé vody (ohřívací vany apod.).

Požadovaná úprava vody:

Technologická zařízení s ohřevem vody (konvektomaty, myčky, kávovary apod.), která pro správnou funkci potřebují změkčenou vodu, budou tuto odebírat z představeného automatického změkčovače. Je uvažováno s centrálním změkčovačem řízeným průtokem vody. Tento změkčovač bude řešen v rámci dodávky gastro technologie. Použití tzv. manuálních změkčovačů je provozně nevhodné! V tomto provozu bude umístěn centrální změkčovač.

Vytápění:

Vnitřní teplota v jednotlivých místnostech je dána v ČSN 060210.



Jsme architekti profí kuchyní

Vzduchotechnika:

Vzduchotechnické zařízení je nutné v prostorech bez přirozeného větrání a tam, kde vznikají škodliviny, tj. nadměrným vlivem tepla – nadměrný vývin par. V provozech tohoto typu je vhodné použít indukční digestoře.

Profese VZT řeší odvětrání vyprodukovaného tepla a určí potřebné výměny vzduchu na základě hodnot příkonů jednotlivých el. spotřebičů, uvedených v soupisu strojů a zřízení.

Údržba:

Zařízení stravovacího části je náročné na pravidelnou preventivní údržbu, tj. plánovitě denní ošetřování strojů a zařízení. Obslužný personál musí být poučen a zaškolen na všech typech technologického zařízení a to jak z hlediska vlastní technologie, tak i z hlediska bezpečnosti.

Pro zajištění údržby a čistoty kuchyňských provozů je nutno použít běžných úklidových zařízení a pomůcek (úklidové nádoby, čisticí stroje) nikoli čištění pomocí stříkající vody z hadice. Požaduje se provedení el. instalace zásuvek a vypínačů pro podmínky čištění do výše obkladu v provedení do vlhka.

Hygiena pracovního prostředí a sanitace:

Nedílnou součástí zařízení stravovacího provozu je sanitační řád, který zahrnuje soubor opatření, zajišťují technologické a hospodářské podmínky pro uskutečňování a plnění hygienických a protiepidemiologických požadavků, vyplývajících ze směrnice a hygienických požadavků na pracovní prostředí vydané Ministerstvem zdravotnictví ČR a Nařízením Evropského parlamentu a Rady.

Systémy HACCP – monitoring:

Podle zákona č. 258 / 2000 Sb. a jeho prováděcích vyhlášek v platném znění, jsou budoucí provozovatelé povinni dodržovat správnou hygienickou a výrobní praxi (SHVP), a systémy sledování tzv. kritických bodů (HACCP). Systém sledování kritických bodů bude určen prováděcí dokumentací, nebo dokumentací pro výběr zhotovitele (popřípadě provozovatelem), kde bude stanoven systém sledování teplot a časů. Počítá se s ruční evidencí.

Bezpečnost a ochrana zdraví při práci:

V oblasti bezpečnosti práce se vychází z platných bezpečnostních předpisů. Prostor kolem technologických zařízení je dimenzován tak, aby vyhovoval bezpečnostním, provozním, montážním a údržbovým nárokům. Za provozu je nutná zvýšená opatrnost pracovníků obsluhujících zařízení s vařící vodou a zvláště s vařícím tukem, kde je dosahována teplota přes 180° C. Při manipulaci s horkými nádobami apod. je nutno používat předepsané ochranné pomůcky. V provozu je nutno bezpodmínečně dodržet veškeré předpisy pro obsluhu strojního zařízení, vydané výrobcem. Veškeré osoby, pracující ve stravovací části, musí mít předepsanou zdravotní prohlídku nebo platný zdravotní průkaz.



PRACOVNÍ PROSTŘEDÍ:

Prostředí v jednotlivých místnostech je stanoveno dle ČSN 33 2000-3 pouze jako doporučené pro komisionální schválení. Návrh prostředí vychází z technologického provozu kuchyně a z předpokládaných použitých el. zařízení.

Kuchyně	AA6 AD2 – 1,5 m kolem mycího stolu AD3 – 0,2 m nad podl. při sanitaci
Výdej jídel	AA5, AD1
Umývárny stolního nádobí	AA5 AD2 – 1,5 m kolem mycího stolu AD3 – 0,2 m nad podl. při sanitaci
Umývárna kuchyňského nádobí AA5	AD2 – 1,5 m kolem mycího stolu AD3 – 0,2 m nad podl. při sanitaci
Přípravny zeleniny	AA5 AD2 – 1,5 m kolem mycího stolu
Přípravna masa	AA5 AD2 – 1,5 m kolem mycího stolu
Sklad odpadků	AA5, místně AD2
Sklady	AA5, AD1

Místní vlhkost se může ve výše uvedených prostorách vyskytnout na podlaze a max. do výše 1500mm nad podlahou. Umývací prostory ve všech částech kuchyně budou posuzovány dle ČSN 332000-7-701. V uvedených prostorech, vzhledem k provozu vzduchotechnického zařízení, nedojde ke srážení vody na stěnách. Úklid stěn, vč. sanitace bude prováděn dle provozního, event. sanitačního řádu bez použití stříkající vody z hadice. Při údržbě podlah (v místnostech vybavených gulou nebo podlahovým roštem) bude použita tekoucí voda z hadice. Při údržbě, event. sanitaci nesmí být stříkající vodou zasažena el. zařízení nebo zásuvky!

V kuchyňském provozu se neuvažuje, že by elektrické stroje a přístroje byly v dosahu vody stříkající, tryskající ze všech stran nebo že mohou být vodou zaplaveny.

Provoz stravovací části nemá negativní vliv na životní prostředí.